O D.or Joze Francisco Leal Lente de Fisiologia e Materia Medica na Universid.e de Coimbra naceo no Rio de Jan.ro em 1744 e faleceo em Coimbra no anno de 1786.

Neves esc.

INSTITUIÇÕES
OU
ELEMENTOS
DE
FARMACIA,

Extrahidos dos de Baumé, e reduzidas a novo methodo pelo Doutor.

JOZE' FRANCISCO LEAL

Lente de Materia Medica, e de Instituições Medico-Cirurgicas na Universidade de Coimbra, *para uso das suas Prelecções Academicas, e em beneficio dos Alumnos de Medicina e Farmacia da mesma Universidade, illustradas e acrescentadas com a vida do sobredito Professor, e publicadas*

POR

MANOEL JOAQUIM HENRIQUES
DE PAIVA.
Medico em Lisboa, &c.

LISBOA

NA OFFICINA DE ANTONIO GOMES.

ANNO M. DCC. XCII.

Com liçença da Real Meza da Commissão Geral sobre o Exame, e Censura dos Livros.

Foi taixado eſte livro em papel a quatrocentos e ſincoenta réis. Meza 29 de Março de 1792.

Com tres Rubricas.

NOTICIA
DA VIDA E OBRAS
DO DOUTOR
JOZE' FRANCISCO LEAL
LENTE DE MEDICINA
EM COIMBRA.

NASCEO Jozé Francifco Leal a 2 de Dezembro de 1744. na Cidade do Rio de Janeiro capital dos Eftados do Brafil, de Francifco Correa Leal, e D. Antonia Therefa de Santa Anna, ambos naturaes da mefma Capital. Não foram feus antepaffados daquelles, que affectam huma nobreza hereditaria, mas antes fe contentaram com prati-

ticar aquellas virtudes, que produzem a verdadeira nobreza, e grandeza. Todos elles se empregaram ou em servir nas armas a Patria á custa de seu sangue nas novas conquistas, ou em exercer officios publicos, todos com o caracter a que costumamos chamar de *Portuguezes velhos*. De ordinario excederam, tanto os de hum como de outro sexo, a idade de 80, 90 annos, e mais; conservando sempre em todo o seu vigor a saude, honra, e virtude. Nenhum delles se inclinou á profissão das Letras senão Francisco Correa Leal, reputado hum dos maiores homens, que tem tido o Brazil depois do seu descobrimento (*) conforme a lembrança, e tradição de seus naturaes, o qual teve a se-

---

(*) Francisco Correa Leal famozo Medico na Cidade do Rio de Janeiro, e della natural, foi educado nas escolas dos *Jesuitas* daquella Capital do Brazil. Mostrando desde os seus tenros annos grandes talentos para as Letras, entrou na

felicidade de eſcolher huma conſorte, que ſobre ter ſido de huma das mais diſtinctas familias daquelle continente, poſſuia em ſummo grão os dotes, o recato, a modeſtia, a economia domeſtica, a liberalida-

---

Filoſofia dos meſmos *Jeſuitas*, e fez nella rapidos progreſſos. Partio para Coimbra, e applicou-ſe á Medicina; e ainda encontramos neſta Univerſidade companheiros ſeus, que delle nos-contaram coizas aſſombroſas: negava-ſe, diziam elles, a todas as viſitas: não ſaía de caza, ſenaõ ou para as aulas, ou a ſatisfazer os preceitos divinos, e o mais do tempo era para ler volumes inteiros, que aſſombrava ſomente o ve-los, e para que os amigos o naõ inquietaſſem a paſſeios, e divertimentos fazia rapar a cabeça, e neſta vida paſſou oito annos continuos. Que deſgraça! que taõ grande talento foſſe perdido, e eſtragado! Já neſſe tempo enſinava o grande *Boerhaave* em *Leide*, aſſombrava o incomparavel *Nevvton* com os ſeus novos deſ-

de , e ternura para com os filhos ; a caridade para com os indigentes , e outras virtudes fizeram viver eſtes dous conjuges em ſumma paz , e tranquillidade até que paſſaram da vida preſente , termi-

---

cobrimentos a Inglaterra , e eſte famozo alumno ainda então em Coimbra eſtudava com toda a ancia a Medicina de Galeno , e eſmerava-ſe em conhecer a barbara Filoſofia dos Eſcolaſticos. Paſſou-ſe finalmente para ſua Patria , e praticou a Medicina até o fim da ſua vida ; achando-ſe porem viuvo alguns annos antes da ſua morte ordenou-ſe Presbitero ; mas por pouco tempo exercitou as funções da ſua vocaçaõ , terminando os ſeus dias de idade de 80 e tantos annos. Foi ſempre reguladiſſimo na ſua vida , e por iſſo conſervou até eſta idade huma ſaude inalteravel. Era o cha a ſua bebida ordinaria , e tanto que aſſombrava aos circunſtantes que o acompanhavam. Tinha adquirido

minando esta carreira cheios de sentimentos de verdadeira religiaõ, no centro da sua familia, e confortados com aquelles au-

---

o habito de estudar a tal ponto, que exceptuando as suas visitas medicas, todo o resto do tempo empregava em ler dilatadissimas obras. Como testemunha domestica ainda nos lembramos d'algumas passagens, que nos nossos tenros annos observavamos na sua efficaz *attenção* ao estudo. Em hum quarto visinho ao em que elle estudava succedeo cair hum grande armario em que se guardava riquissima loiça da India em muita quantídade: e foi o estrondo tal, que acudio toda a familia e ainda se ouvio, e percebeo nas vizinhanças: correo sua mulher a contarlhe o estrago, que elle nem se quer sentira, e ouvindo por alguns instantes a triste narraçaõ, abaixou a cabeça, e sem interromper a materia continuou a ler. Cos-

auxilios, que todos dezejam conſeguir em hora táo fatal.

Educaram elles á Jozé Franciſco Leal deſ-

---

tumava depois de céa ficar lendo no meſmo lugar em que ceara, e ſó em hum deſtes caſos ſe recolhia a dormir, ou ſe ſe acabava a materia, ou ſe ſe gaſtava a vela, que o alumiava, ou ſe-ia entrando a claridade do dia pelas janelas. Era eminentiſſimo nas humanidades e entendia a maior parte das linguas vivas, e tudo á força de as aprender pelas ſuas grammaticas por falta de Meſtres naquelle continente, e tambem ſe applicara ao Grego, e hebraico, eſtudo então bem pouco vulgar neſte reino. Quanto aos ſeus conhecimentos medicos, unicamente ſabemos ; q̃ praticara 40 annos naquella Capital, e ſempre com reſpeito, e reputaçaõ. Dizia elle que conhecera 60. doenças novas naquelles climas introduzidas no ſeu tempo, de que naõ havia memoria nos primeiros annos

desde a sua tenra idade em bons, e modestos costumes, e tão sedo o introduziram nas escolas que juntamente com a força de seus grandes talentos, sendo apenas de nove annos ja dava lições da lingua latina aos Estudantes seus companheiros de 20, e mais annos de idade (*): chegado que foi aos onze an-

---

que se deu a praxe medica, e he de lamentar não se resolver elle á escreve-las para bem da humanidade. Terminaremos pois dizendo que os *Jesuitas*, que naquella capital eram os unicos nas sciencias filosoficas, não cedendo a nenhuma das outras communidades religiozas, e permittindo que se desse a cada individuo o tratamento de *vossa sciencia*, diziam claramente falando em conhecimentos scientificos — *depois de nós*, *Francisco Correa Leal.*

(*) Não tendo mais que nove an-

annos, e ſendo ja perfeito latino, entrou em hum curſo de Filoſofia no collegio dos *Jeſuitas*, que naquelles tempos tinham aſſumido quaſi todos os conhecimentos humanos; e que tormentos não padeceo eſte miſeravel no eſtudo de tão barbara Filoſofia! Todos ſabem que no eſpaço de tres annos ſe aprendia então Logica, Fiſica, e Metafiſica. Tratava a Logica dos univerſaes, ſinaes, arte ſilogiſtica &c. Eſtudava-ſe a Fiſica por hum tal Padre Soares, que conſiſtia em cinco cauſas, material, formal, occaſional, exemplar, e final, dando por principio de todos os entes creados a *materia*, *for-*

---

nos de idade era tanta a multidão dos eſtudantes, que ſe aproveitavam das ſuas lições antes de entrarem para as aulas; que o ſentavam em hum lugar exceſſivamente alto para que todos em roda podeſſem ouvir à vontade as ſus claras, e judiciozas explicações.

forma, *e privaçaõ*; tratava à Metafisica do Ente, e das suas propriedades, Unidade, Verdade, Bondade, dos *celebres* graos metafisicos, precisões objectivas e outras mais necedades, e sandices, que todo o homem sizudo se peja de as repetir. O Pai, que era eminente na arte de sofismar (*), e acerrimo competidor em

---

(*) No tempo em que o nosso Lente frequentara os tres annos de Filosofia naquella capital assistindo as conclusões em que o Pai argumentava ao Professor nas materias filosoficas, e ouvindo tantos elogios à força dos argumentos que pela maior parte se dizia ficarem sem reposta, pedia ao Pai, que os repetisse, e cuidadosamente os escrevia com as genuinas repostas, que se deveriam dar ás duvidas: de tudo isto fez elle huma collecaõ, que a guardava como hum grande thezouro; mas qual não foi o seu assombro, quando depois de se ter appli-

em materia de lettras dos mais famozos *Jesuitas* tratava asperamente a este desaventurado mancebo por não fazer avultadissimos progressos nesta arte, o que o desanimava e enchia de amargura, por pensar, que este defeito procedia da sua estreita intelligencia, e apoucada percepção; o que com effeito o levava ao maior pezar, e sentimento, até que por grande felicidade sua saío, findos os tres annos, sabendo pouco, ou não entendendo coiza alguma. Tendo o Pai determinado manda-lo para a Universidade de Coimbra a continuar os seus estudos mudou de resolução, dizendo que pois elle não comprehendera aquella Fi-

---

cado a huma boa Logica, conhecido a verdadeira Fisica, e o uso da Metafisica lia aquelles *famozos* argumentos, e suas repostas pasmando de que se applicassem homens aliás tão ajuizados com taes frioleiras!

Filoſofia, bem patente era a ſua incapacidade para os eſtudos maiores, e determinou faze-lo entrar em huma das communidades religioſas daquella capital.

Por eſte tempo reſolveo vir para Univerſidade de Coimbra hum dos ſeus maiores amigos, aquem elle ſempre reſpeitou, e amou ternamente; unindo a ambos a inclinação natural, a amizade, a educação, e o parenteſco, e cujas almas foram intimamente unidas deſde que ſe entenderam até o ultimo inſtante da ſua vida, amigo que deſeja ainda hoje eterniza-lo a ſer poſſivel, paſſando aos vindouros o ſeu reſpeitavel nome; mas aquem a intenſa dor, e ſaudade ainda hoje mal conſentem correr a pena para lhe traçar eſte breve, e verdadeiro elogio.

A eſte amigo pois acompanhou o noſſo mancebo deixando varonilmente a patria, os amigos, e parentes, como quem queria ſatisfazer o ardente deſejo que em ſi ſentia de ſe dar todo as letras; e aſſim chegou a eſta Ca-

pi-

pital do Reino a 3 de Agosto de 1763 e sem se demorar na corte logo voa para Coimbra, mas quem dissera ! se foge de huma pessima Filosofia, vem encontrar na Europa huma Universidade, cujos estragos eram então por todos bem conhecidos, sem aulas, sem mestres, e sem methodo. Assenta estudar Medicina ou por gosto, ou por imitação, porque o Pai, como dissemos era Medico de profissão; mas não achando quem o dirija na sua carreira, e tendo naturalmente impresso na sua alma o caracter da ordem, e da regularidade em todas as coizas, busca anciozamente por toda a parte quem o illumine, ou quem o instrua; mas quem? e a onde? A este tempo fazia ainda grande bulha entre nós o livro intitulado — *novo methodo de estudar* —; abre-o, e resolve comsigo que este havia ser o seu Mestre em quanto não descobria outros melhores, convida pois em primeiro lugar à mestres das Linguas Italiana e Franceza; e depois da Ingleza, e poupando das suas mezadas o mais que po-

de

de, applica o reſto para o pagamento de dous homens, que ſucceſſivamente toma para caza hum de nação Franceza, e outro da Ingleza, e eſtuda a lingua Grega que ja naquelle tempo ſe enſinava em Coimbra.

Conſeguindo o eſtudo deſtas linguas entra na carreira da Medicina, e vendo na carta do dito novo methodo, que trata deſta faculdade, que o Medico deve ſer iniciado em boa Filoſofia, fortifica o ſeu entendimento com a Logica, applica-ſe à Fiſica, e della aprende quanto pelos livros ſem Meſtres e ſem inſtrumentos ſe pode conſeguir; mas como para eſta ſe requer o conhecimento das Mathematicas, eſtuda a Arithmetica, Trigonometria, paſſa à Geometria, e querendo da algebra alguma noção, não encontra em Coimbra quem lhe tire as duvidas, que a cada paço ſe-lhe-offereſſem, informam no de que certo ſujeito] tinha vaſtos conhecimentos nas ſciencias exactas, procura valimento, e conſegue ſer admittido à primeira viſita, repetindo-a por

tres,

tres, ou quatro vezes; mas o bom do homem em vez de inſtrui-lo esforça-ſe o mais que pode em lhe moſtrar a difficuldade da materia em que queria entrar. Diſcorçoa o noſſo mancebo, e volta as ſuas applicações para a Quimica, Materia medica &c. quanto ſe pode ſaber dos livros ſem meſtres, e laboratorio. Paſſa ao eſtudo da Anatomia; mas que afflições não são as ſuas quando vê que ſe fazem as diſſecções em hum carneiro à arbitrio do Lente! Conhecendo pelos antigos eſtatutos ſe concediam aos eſtudantes medicos hum ou dous cadaveres em cada inverno reclama pela execução deſta lei academica, mas he ſeveramente rechaçado, e logo ameaçado para o futuro. Enfaſtiado deſte deſpacho, e ao meſmo tempo querendo pôr em eſquecimento o ſeu indiſcreto proceder, parte para Lisboa, onde ſe dilata quazi dous annos fazendo as *matriculas* que era o que baſtava para qualquer ſer Doutor naquelles tempos. Havia então no Hoſpital de Lisboa huma cadeira de Anatomia inſtituida pelo

ſe-

Senhor Rei D. Jozé de ſaudoſa memoria: frequenta-a o noſſo Medico; mas obſerva que ſe de *Oſteologia* muito ſe aprendia, quanto porem a diſſecção dos cadaveres, a ſeu parecer, nada valia.

Volta pois para o ſeu Meſtre *o novo methodo*, e proſegue o eſtudo das inſtituições medicas, praxe medica &c.: qual foſſe eſta naquelles calamitoſos tempos ſabem os que tiveram a deſventura de ſe nelles formarem, tempos em que a Anatomia era hum carneiro esfolado, e a mais ſolida Filoſofia *formas cadavericas*, *qualidades occultas* &c. Chega em fim o noſſo Medico a formar-ſe paſſando enrre os ſeus Meſtres, e companheiros por hum eſtudante mui ordinario, por não ter a peſſima arte de falar muito e não dizer nada. Retiraſe para Lisboa onde acha promptas as remeſſas de dinheiros com ordem de partir para o Brazil para a companhia de ſeu Pai; mas de balde; elle deſpreza as fortunas que lhe offerece ſeu paiz natal, fecha os ouvidos ás ternas expreſsões de huma Mái que o chama, e

não

attende aos conſelhos de hum Pai, que o convida. Reſolve-ſe com o dinheiro deſtinado para a ſua partida a ir paſſar dous annos em *Montpellier* porque, dizia elle, com eſtes meus fracos conhecimentos medicos, nem tenho valor para apparecer a meu Pai, nem devo encarregar-me da vida dos homens; daquillo me priva a vergonha, e diſto a honra, e a religião.

Procura por tanto ao Doutor W*ade* a quem muito eſtimava, e communica-lhe o ſeu projecto. Decide eſta reſolução da ſua fortuna: aconſelha-o o ſabio Inglez a que dê parte das ſuas tenções ao Marquez do Pombal, que trabalhava com efficacia na grande reforma da Univerſidade de Coimbra: da-lhe elle fielmente parte do ſeu deſtino; mas o Miniſtro aconſelha-o a que paſſe a Viena d'Auſtria, onde florecia então a Medicina pelos grandes deſvélos, e incanſavel trabalho do ſabio *Van-svvieten*, e promette-lhe as mais efficazes recomendações, tanto para eſte reformador da Medicina, como pa-

para o Embaixador Portuguez reſidente em Vienna, e outras peſſoas de qualidade. Munido pois o noſſo Medico de taes recommendações reſolve-ſe a partir para Alemanha, mas era precizo voltar-ſe para a economia: o dinheiro, que então tinha, poderia ſim chegar para a viagem de *Montpellier*, e para alli ſe demorar por algum tempo, mas era impraticavel emprehender a dilatada viagem d' *Alemanha* e o que mais era a eſtada de alguns annos naquella capital. São eſtas as occaſiões em que ſe diviſam as almas grandes; nada o prende foſſe qualquer que foſſe o ſeu futuro deſtino, e confiado na (*) ſe-

(*) Com effeito o amigo deu parte ao Pai da reſolução que formara o Doutor *Leal* de ſeguir o conſelho daquelle Miniſtro, que ſe dirigía á de inſtruir-ſe hum Alumno em utilidade da Patria; e o bom velho honradamente mandou logo os dinheiros precizos, e juntamente huma carta áquelle Miniſtro, que fielmen-

ſegura, e conſtante amizade do ſeu amigo, fiel companheiro de todos os ſeus trabalhos, que em Lisboa ficava, ſegue a ſua cuſtoza, e dilatada viagem. Embarcando-ſe neſte porto de Lisboa chega a Ma-

---

aqui tranſcrevemos.

Illm. e Exm. Senhor. As gloriozas acções de V. Excellencia devia eu hum grande, ainda que commum agradecimento pelos tranſcendentes beneficios, que delles tem recebido todo o corpo nacional; mas agora que ſei por avizo de meu filho Jozé Franciſco Leal que V. Excellencia ſe dignara promover os ſeus eſtudos, mandando-o aperfeiçoa-los a Vienna d'Auſtria, fiquei tão tranſportado deſta honra eſpecial, que julgo deſculpavel, e ainpa neceſſaria a ouzadia de clamar aos pes de V. Excellencia que nos treze luſtros da minha vida he eſta a mais diſtinta, e ſingular epoca de toda ella, e daqui começará o computo das minhas felicidades mais ſignificantes. Pelo que rendo a

Malaga, paſſa a Genova &c. forma o ſeu diario, e vai por todas as terras procurando, e ouvindo reſpeitozamente os ſabios conſelhos dos grandes homens entre os quaes tratou com o celebre *Morgagni* ſobre a Anatomia &c.

Chegando pois a Vienna d'Auſtria procura o Embaixador que favoravelmente o recebe convidando-o para ſua caza, e familiaridade, e poucos dias depois o

---

V. Excellencia as graças, que me são poſſiveis, e agradecido começo a congratular-me de que o dito meu filho com pronta obediencia ſeguiſſe os preceitos de V. Excelencia para deſignios tão vaſtos, inda que incomenſuraveis com a noſſa tenuidade.

A Excellentiſſima peſſoa de V.Excellencia guarde Deos muitos annos como os ſeus criados, e favorecidos havemos miſter. Rio de Janeiro 18 de Fevereiro de 1769.

Franciſco Correa Leal.

aprefenta aos profeffores Van-Swietten, de Haen &c. e fendo de todos bem aceito, principia a frequentar as aulas, como fe nunca tivera aprendido. Sáo a Botanica, Quimica, e Anatomia os feus defvellos, frequenta o celebre Hofpital do Dr. de Haen, ouve as fuas lições publicas, e particulares, e á vifta dos feus raros talentos, e da candura do feu caracter he extremofamente eftimado dos Meftres, condifcipulos, e das peffoas com quem vive de portas a dentro, aproveitando fummamente com a intima amizade do grande Van-Swietten, que lhe tira todas as fuas duvidas, tendo a felicidade de ouvir a efte famofo interprete de Boherave (*)

Pela

(*) Quando o noffo Médico voltou de Vienna d' Auftria para Portugal confervou fempre intima amizade com o Doutor *Wade*, o qual ordinariamente o chamava — *Neto de Boerhave* — Nunca falaremos no Doutor *Wade* fem nos

Pela ſua vaſtiſſima capacidade, eſtudos previos, e pelo methodo com que aquelles grandes homens formavam os ſeus

---

penetrarmos de hum eſpirito de gratidáo e reconhecimento: ſe ignoramos os ſeus conhecimentos medicos, conſeſſaremos aliás que era muito honrado, verdadeiro, inda que hum pouco reſervado para com as peſſoas, que náo eram da ſua intima amizade. Com bem aſſombro noſſo muitas vezes tratando na converſaçáo ſobre materias de Hiſtoria, e Filoſofias &c o encontravamos táo pronto inda nos mais miudos preceitos, e regras, como ſe-ſe deſtinaſſe para enſinalas, ſe podemos argumentar para as materias da ſua faculdade he facil de conjecturar qual ſeria nella. Se porem nos quizermos perſuadir com argumentos externos, bem ſabido he, quanto elle era reſpeitado do Miniſtro daquelle tempo e que toda a Corte á elle ſe accorria nas doenças mais perigoſas.

ſeus Collegios, põe-ſe elle em eſtado de aprender muito em pouco tempo. No decurſo de cinco annos eſtava, eſcrevia para Portugal, habil para enſinar em qualquer dos ramos da Medicina. A eſte tempo dava o Senhor Rei D. Jozé de ſaudoza memoria principio à grande, e immortal obra da reforma da Univerſidade de Coimbra. Manda o Marquez Miniſtro de Eſtado chamar ao amigo do noſſo Medico, e diz-lhe que o convide para ornamento da faculdade Medica. He o noſſo Medico avizado, e logo rapidamente parte a obedecer; chega a Lisboa a tempo em que o Marquez do Pombal tinha já partido para Coimbra em qualidade de Tenente-Rei, deixando incumbido ao Eminentiſſimo Cardeal da *Cunha* envia-lo para Coimbra; onde apenas entrando eſte amavel profeſſor, buſca logo aquelle Miniſtro, que á viſta de innumeraveis peſſoas o recebe com a ſeguinte fala — *acha v. m. livre, e desbaſtado o campo da Medecina, derribados e vencidos todos os inimigos domeſticos, poderà ſeguramen-*

te transplantar os fecundos conhecimentos adquiridos dos maiores homens da Europa — Recebe então com alguns outros o capello de Doutor gratuitamente, e das-se-lhe logo o emprego de ensinar a Materia Medica e Farmacia, cadeira nova na faculdade; e alguns annos depois simultaneamente ensinou Fysiologia em que se occupou até a sua morte.

Os seus continuados estudos, fadigas litterarias, e debil temperamento foram insensivelmente arruinando-lhe a saude, desorte que no decurso de 17 annos que exerceo as funções de Professor sempre padecia mais ou menos; e inda que empenhasse a arte medica para o seu restabelecimento não foi possivel. Crescendo pois as suas enfermidades chegou elle a estado tal, qual se colhe da seguinte carta que elle de Coimbra escreveo a seu amigo em Lisboa — Meu estimavel „ amigo = A minha obstrução não he certamente residente na minha melancho- „ lica imaginação, como v. m. supoem „ mas sim no meu figado; he verdade que

,, que ella se não faz patente a mão dos
,, apalpadores, e eu viviria mais descon-
,, solado se já tivesse chegado a este trist-
,, te estado; porem os simptomas, e in-
,, comodos, que eu padeço assaz mo-dam
,, a congecturar com bastante probabili-
,, dade; espero porem na bondade de
,, Deos que ainda se possa remediar
,, pelo methodo com que vou indo. Te-
,, nho as vezes ataques de hipochondria
,, que até me aborrece a prezença das
,, gentes, e me he precisa toda a refle-
,, xão, e força para deixar a solidão,
,, e ir buscar a sociedade. Ando sum-
,, mamente sensivel, e por qualquer coi-
,, za estouro com toda a familia, de que
,, muito me arrependo. Ora parece-me
,, que vou melhor, o que he poucas ve-
,, zes; ora julgo que estou com febre
,, lenta; ora que a obstrucção cresce,
,, ora que a perda de sangue das he-
,, morroidas será a causa da minha rui-
,, na; assim como he effeito da obstrucção.
Em huma palavra trabalha a minha al-
ma sempre inconstante nas suas ideas,
mas

mas ſempre teimoſa em augiuros funeſtos: com que meu am̃igo eiſaqui huma hiſtoria fiel do eſtado da minha alma, e do meu corpo: ſou &c. &c.

Aſſim ſe foi conduzindo até que no dia 6. d'Agoſto de 1785. de repẽte foi atacado de huma parleſia parcial, tirãdo-lhe eſta todo o movimento do lado direito, e tolhendo-lhe igualmente a fala. Acodiram-lhe logo os ſeus ſabios companheiros Lentes a ſalva-lo, e livrando-o a muito cuſto da morte lhe aconſelharam os banhos das *caldas*. Que tormentos, e aflicções não padeceo o ſeu fiel amigo, que o acompanhou áquella villa, ſem ter a conſolação de poder gozar da ſua deleitoza converſação; converſação que fizera ſempte a felicidade da ſua vida. Por eſpaço de tres mezes viveo eſte na ſua companhia privado de lhe falar, ou ouvir as ſuas repoſtas. Grande Deos! e que aflicção não ſeria a ſua vendo-o com hum braço immovel ao peito, hum pé de raſtos e acabeça caída a hum lado! ſendo aliás noutro tempo de gentil preſença. As lagri-

mas

mas ſaíam-lhe em borbotões pelos olhos fora: mas era precizo occulta-las para não deſanimar a eſte deſgraçado: era precizo converſar, mas como, ſe elle não podia reſponder? e quaſi ſempre finalizavam eſtes dous fieis amigos os ſeus esforços, banhados ambos em rios de lagrimas.

Peiora o noſſo doente nas *Caldas*, volta a Coimbra, e apartam-ſe os amigos: ſeria paſſado hum mez quando volta eſte companheiro a ve-lo, e eſtando aquelle abatido em exceſſo, o ſobreſalto que lhe cauſa eſta viſita ineſperada, põe por alguns dias a ſua maquina em melhor eſtado; mas que monta que logo começa eſta luz a dar ſinal de ſe apagar. Roga pois o doente ao amigo que parta para Lisboa á tomar-lhe cazas em bom ſitio, pois determina (ja tarde, e muito tarde) mudar de clima. Parte o amigo, mas no dia ſeguinte entra o noſſo Profeſſor em aflicções, e anguſtias, requer os ſacramentos, e tem a felicidade de ſer acompanhado naquella terrivel

ho-

hora por hum ſabio, juſto, e honrado Religioſo, e nos ſeus braços entrega o eſpirito ao ſeu creador pelas tres horas da tarde aos 13 de Janeiro de 1786, tendo de idade 41 annos.

Eſte ultimo golpe recebeo elle como hum heroe, e com a meſma conſtancia com que na ſua vida recebera os revezes da fortuna, que o maltrataram, acabando como verdadeiro catholico, e não o deſamparando até o ultimo ſuſpiro os ſentimentos da Religião de que a ſua alma fora ſempre penetrada.

Conſterna-ſe todo o corpo Academico com eſta infauſta noticia. Os pobres, que elle curara das ſuas enfermidades pranteam amargamente a ſua falta, outros a que com mão larga acudira com os ſeus dinheiros vêm cortadas as ſuas eſperanças: afligem-ſe os eſtudantes por ſe extinguir a luz, que os illuminava, e finalmente os Lentes por ſe deſtruir o ornamento da ſua Corporação.

As ſuas deſpezas avultadas, as ſuas exceſſivas liberalidades, e o que he mais

a

a imtempeſtiva morte, que o acommetteo na flor da idade, não lhe deram todo o tempo de ſatisfazer os ſeus credores, os quaes á maneira de lobos carniceiros, caíram depois da ſua morte ſobre o ſeu eſpolio ſem ſe compadecerem da ſua miſeravel familia nem ſe quer de huma filhinha orfá, e deſamparada, unico penhor da ſua terna ſaudade (*): a tanto eſtrago acode a noſſa Auguſta, e Bemfeitora Soberana premiando com huma pensão os ſerviços, fadigas, e trabalhos do Pai a favor deſta amavel orfá, e da ſua malfadada familia (**)

eſ-

(*) Chama-ſe eſta D. Catherina Leal, tem 6 annos de idade e bem ſe diviſa já, que virá algum dia a ſer legitima herdeira dos talentos de ſeu Pai.

(**) Porque nos não ſerá licito a nós o publicarmos o medianeiro de tão avultado bem? Porque falamos nós claramente no motor das fortunas do Pai, e ſe nos prohibe dizer huma ſo palavra

Não podemos occultar os grandes beneficios, huma pura amizade, e obſequios immenſos, que recebeo o noſſo Profeſſor em quanto vivo do Excellentiſſimo Rei-

---

do medianeiro da felicidade da filha? Oh alma grande: por certo que ja não exiſte aquelle que poderia ſer grato a tanto bem, mas vive ainda o maior amigo ſeu, que em quanto reſpirar a luz do dia ſerá ſempre penetrado do mais puro reconhecimento, e perduravel gratidão. Conſinta ao menos a ſua modeſtia, que a poſteridade ſaiba, que foi hum digno diſcipulo ſeu Americano, quem patenteou, e autoriſou a pobreza daquella miſeravel familia perante a reſpeitavel perſonagem a quem competia promover a ſua felicidade: bem moſtrou eſte ſabio diſcipulo ter bebido as inſtructivas lições do ſeu honrado Meſtre, e que ſobre as lições medicas, aprendeo delle as da humanidade de que era eminente o noſſo heroe. A nós ſó nos cumpre rogar inceſſantemente

Reitor da Universidade, presentemente Cardeal, e Patriarca de Lisboa. Amigo, nos dizia elle muitas vezes conversando particularmente, tenho pelas minhas viagés tratado a muita gente, mas nunca encontrei hum homem táo respeitavel por todos os lados, e digno das maiores attenções como o Reitor da nossa Uni-
„ versidade. Huma affabilidade excessiva
„ juizo táo solido, entranhas penetrada
„ de verdadeira humanidade, sentimentos
„ de religiáo tao sublimes, em fim tantas
„ qualidades juntas são mui raras en-
„ tre os humanos Tenho a felicidade,
„ continuava elle, de conhecer a sua
„ alma, e vivo cercado de pezares por-
„ que

---

ao Eterno que abençôe a este sabio discipulo, enchendo-o de bens, e felicidades em quanto existir sobre a terra, onde ja he bem conhecido de todos os homens honrados pelas suas luzes, e virtudes, a pezar da sua excessiva modestia e verdadeiro desprezo da gloria.

„ que o mundo inteiro náo conhece,
„ como eu, tantas virtudes.

Conhecimentos Litterarios.

NAõ nos acanharemos de levantar a voz neſta Capital dizendo claramente que os ſeus conhecimentos Medicos, e Filoſoficos eram vaſtiſſimos, náo ſendo facil apparecer táo depreſſa outro igual talento. Eſcrevemos entre os ſeus meſmos diſcipulos, que neſta Corte gozam da maior reputaçáo, e illuſtres e ſabios Lentes ſeus companheiros, que náo ceſſam de repetir, inda com maior energia, eſtas verdadeiras expreſsões. Outra prova deveriamos nós produzir para confirmarmos a excellencia da ſua doutrina, quero dizer, os ſeus eſcritos; mas a intempeſtiva morte náo deixou pôr em pratica as ſuas ſabias reflexóes ſobre a maior parte das ramos da Medicina. A pe-

penas nos deixou elle a ſua *Farmacia* (*) extrahida da de *Baumé* para uſo dos ſeus diſcipulos. Conſta-nos que outros eſcritos ſeus, pelas deſordens do ſeu eſpolio, caiſram em mãos que os deſprezaram. Seja o que for, o certo he que ſeus Meſtres juizes competentes do ſeu merecimento literario nas atteſtações, que lhe deram ao partir de *Vienna* aſſás confirmam o que expreſſado temos, mui principalmente o Dr. de *Haen*, cuja probidade foi bem conhecida, e cujo caracter honrado, e ſizudo era incapaz de groſſeiras liſonjas Eſtas ſaõ as ſuas palavras = Teſtor Præ-,, nobilem, & Expertiſſimum Dominum *Leal*, Medicinæ Doctorem, in omnibus ta-

(*) Elementos da Farmacia, em linguagem portugueza para utilidade dos Boticarios.

„ Collegiis meis, atque Practicis Exer-
„ citationibus, non minorè sedulitate &
„ frequentia præsentem se stitisse, ac si
„ Artis rudimenta adhuc discenda ipsi
„ fuissent; sicque ceteris Medicinæ Au-
„ ditoribus insigne præbuisse cum diligen-
„ tiæ, tum attentionis exemplum: in
„ privatis vero, quas per omnes hos tres
„ & ultra annos plurimas cum ipso ha-
„ bui, conversationibus, tantum me in
„ eo & Eruditionis, & Medicinæ thesau-
„ rum invenisse, ut inclitæ Universita-
„ ti gratulari debeam, quæ tantum de-
„ mum virum possidebit. Dabam Viennæ
„ Aust. 6. Julii 1772.

A. de Haen.

„ Hisce attestor subscriptus, Domi-
„ num Josephum Leal per omne, quo
„ hic apud nos moratus est, tempus
„ collegiis meis cum chemicis & mine-
„ ralogicis tum Botanicis non tantum
„ interfuisse suma cum sedulitate, & di-
„ ligentia, sed etiam præter horas soli-
„ tas indefesse hortum visitasse Botanicum
„ ad penitiorem stirpum cognitionem im-

„ petrandam, tum ea fuiſſe morum ho-
„ neſtate, & elegantia, ut hinc omni-
„ bus ſe commendaverit quam maxime,
„ atque ego familiari illo frui gaviſus
„ ſim & amico, cujus jam nunc facien-
„ dam jacturam ferimur acerbe. Dabam
„ Viennæ quinto die Julii anni milleſi-
„ mi ſeptingenteſimi ſeptuageſimi ſecun-
„ di.

Nicolaus Jeſephus Jacquin S. C. R. & A' Mageſtati Conſil. actualis Chemiæ & Botanicæ Profeſſor.

Præſentibus teſtor Frænobilem Joſephum Franciſcum Leal Braſilienſcum non ſolum meis, ſed etiam Profeſſorum aliorum omnium collegiis, quo uſque apud nos moraretur, diligentiſſime ſemper interfuiſſe & ex cæpto, ſeu ex his ſeu ex optimorum authorum lectione profectu ſingulari morum pietate ſemper ſtipato, ita nobis omnibus mihi vero imprimis fuiſſe charum, ut doleam mihi virum eripi in omni linea nemini ſecundum.

dum. Dabam Viennæ Auſtriæ 3. Julii 1772.

Henricus Joan. Nepomuc. *Crantz* S. S. C. & Apoſt. Mageſt. Conſiliarius, & duarum cathedrarum Med. Profeſſor publicus.

Omittimos por brevidade outras muitas atteſtações, como as do Profeſſor Anatomico &c., e com bem aſſombro noſſo admiramos a ſua rara modeſtia, que merecendo nós a ſua intima amizade não vimos eſtes documentos ſenão depois da ſua morte.

Era elle verſadiſſimo nas linguas Italiana, Franceza, Ingleza, e Alemãa, que falava, e eſcrevia com tanta facilidade, e prontidão como ſe foſſem proprias, e naturaes; tendo neſta materia tal tino que a primeira viſta conhecia ſe os Nacionaes de qualquer deſtas Nações falavam ou não a ſua lingua com pureza.
„ Hum amigo meu, dizia elle, que hoje
„ he profeſſor de nome em *Vienna* bem

,, verſado neſtas linguas continuadamente
,, me corrigia nos meus defeitos, chegando
,, eſte lance de amizade muitas vezes á im-
,, pertinencia;porque em converſações bem
,, ſerias, e intereſſanres o meſmo dava
,, mais attenção a pureza da linguagem
,, do que a materia de que ſe tratava.
A meſma prontidão tinha elle na lingua
latina eſcrevendo-a, e falando-a com facilidade incrivel.

Amava elle a Poezia, e encantavam-no as ſuas belezas, e pinturas; porém mais que tudo era a Muzica a ſua valida, a qual entrando com a dança no plano da ſua educação: teve a felicidade de que o acazo levaſſe á capital do Brazil hum Francez, e hum Inglez ambos eminentes aquelle na dança, e eſte no inſtrumento da rebéca, dos quaes muito ſe aproveitou, ficando-lhe porém ſempre huma natural propensão para a rebéca, de ſorte que na Alemanha adquirio com os grandes Meſtres deſte inſtrumento hum mimo, delicadeza, e goſto, que encantavam. Os ſeus emulos inve-

vejoſos da ſua gloria para lhe denegrirem a reputação diziam que em lugar de medicina unicamente ſe aplicara á Muzica.

Partindo eſte ſabio do ſeu paiz com o dezignio de ſe inſtruir, ſoube na ſua volta evitar ſeriamente as ridiculas affectações que de ordinario ſe notam nos viandantes quando chegam a ſua Patria; e que torcem o nariz a tudo quanto he nacional, no que era bem circunſpecto. O que mais vezes ſe lhe ouvia, era que dezejava ver gravadas nos corações dos ſeus Nacionaes as Virtudes da humanidade, e da beneficencia, que tanto reluzem lá por fóra.

Todas as vezes porém que acontecia tratarem-ſe nas converſações materias da faculdade, ſoltava entaõ os diques dos ſeus conhecimentos. Dizia elle aos ſeus amigos particulares que a Medicina eſtava a ſeu ver em decadencia na Europa, e que neſte alluvião de livros, não via outra couſa mais do que copias huns dos outros: que já não devizava aquelles

les homens de maõ chêa, que em outros tempo tanto floreceram. Em huma das conversações com o Marquez do Pombal, perguntando-lhe este qual fora a couza, que o admirara pelas terras por onde viajara, e que mais arrebatara a sua curiosidade? Huma unica senhor, respondeo elle; por todas as terras por onde viajei, universidades que frequentei, e entre os homens de fama com quem tratei encontrei sempre *Russos*, que por ordem da sua corte viajavam para se instruirem com os homens de reputação em todas as artes, e sciencias, e sempre me lembrava de ver praticado o mesmo pelos meus Nacionaes.

Supposto que excedesse muito a alguns amigos seus, nos conhecimentos medicos, nunca se lhe ouvio huma unica palavra em desabono destes; antes trazia á conversação a materia, que elles mais ignoravam, e louvando como por acazo o author, que della tratara com mais profundeza, offerecia-lhe o livro em que se ella discutia; e isto

com

com tal arte que ſem deſagradar ao amigo inſtruia-o ſem vaidade, tendo ſó em viſta o bem publico. O orgulho e a ſuberba, companhias inſeparaveis da ignorancia, eram vis objectos do ſeu aborrecimento, e era o unico cazo em que, dizia elle, lhe era preciſa toda a reflexão para conter-ſe, mui principalmente quando injuſtamente o atacavam; mas ainda então ſe portava com tal gravidade, que ſe fazia reſpeitar pelos meſmos que na ſua auzencia vilmente o depremiam. Não faltam nas grandes corporações, intrigas de que o homem mais habil ſe não póde izentar; mas elle obrava com tal rectidam, e inteireza, que ſuffocado o primeiro calor, conhecia-ſe a ſua innocencia de ſorte que os meſmos ſeus emulos ſe voltavam em amigos ſinceros. Algumas peſſoas ajuizadas nos communicaram depois da ſua morte, que tendo por algum tempo ſido inimigos occultos deſte grande homem, depois de conhecida a intriga, que dera occaſião ao rancor lhe ficaram dahi em diante

ten-

tendo respeito, estima, e veneração.

Se bem que no plano dos seus estudos se não esquecera de se aplicar ás flores da eloquencia, (*) com tudo a natureza só por si o tinha favorecido das excellentes qualidades de hum bom orador. Sobia a cadeira rezoluto a falar com pauza, e brandura, mas apenas se passavam alguns minutos, quando se penetrava de tal enthusiasmo, e ça-

(*) Era dotado de huma voz clara, suave, branda, e sabia expressar as couzas mais difficultozas, e abstrusas com tal clareza, que as percebia qualquer de mediana intelligencia. Chamavam-no os seus discipulos *lingua de prata*, e outros emfaticamente diziam que era huma vistoza Dama na Cadeira. Persuadia com huma força incrivel, e como a voz acompanhasse a vehemencia das ideas, aconselhavam-no os seus companheitos que se não matasse tanto nas explicações.

calor, que como fóra de si soltava os diques da sua eloquència, seguindo os impulsos de seu genio, e esquecendo-se dos prudentes conselhos medicos; o que tambem concorreo no decurso de muitos para estragar precipitadamente a sua debil saude.

Retrato do Professor Leal.

ERa o Professor *Leal* de mediana estatura, bem proporcionada, olhos grandes, e rasgados, e de huma ternura, que bem mostravam a sensibilidade do seu coração; boca pequena, nariz bem feito, e tinha tal graça em todos os seus modos, que attrahia a benevolencia de todas as pessoas que o tratavam. Tinha a grande arte de se accomodar ás pessoas com quem praticava, aos meninos, aos mancebos, aos velhos, aos sabios, e aos ignorantes; nem lhe era estranho o raro talento de se fazer estimar pelo amavel sexo nas sociedades em que entrava; quer encantando pela ar-

mo-

monia da Muzica, quer entretendo pela ſua converſação jovial, civil, e agradavel. Por mais incomodado que eſtiveſſe, ou com afliçóes domeſticas, ou moleſtias de que mais, ou menos era acomettido, antes de receber as ſuas vizitas transformava o ſeu ſemblante em tanta ſerenidade, alegria, e prazer, como ſe o ſeu coração eſtivera nadando na mais extremada ſatisfação, e tranquilidade; e era tão exceſſivo neſte comportamento que nós meſmos nos aſſombravamos deſte caracter magico tão difficultozo entre os homens.

He quazi certo entre os que reflectem que as peſſoas demaziadamente alegres nas ſociedades, são carregadas, e ſombrias entre as ſuas familias; mas o noſſo Profeſſor tinha levado o caracter de igualdade a tal ponto, que tratava na ſua caza ainda os ſeus criados, como na rua as peſſoas eſtranhas, ſempre com ſemblante alegre, e rizonho. „ Os noſſos cria-
„ dos, dizia elle, são noſſos verdadeiros
„ amigos, porque com os ſeus trabalhos

nos

„ nos dão tempo, e deſcanço para nos
„ podermos empregar em utilidade do pu-
„ blico, áliàs ver-nos-iamos obrigados a
„ applicar-mos-nos ás neceſſarias occupa-
„ çóes domeſticas, e mal ſatisfariamos as
„ obrigaçóes publicas.

Era extremadamente aceado nos ſeus veſtidos, caza, moveis &c. Mas nunca com afetacção ſobeja; não havia couſa, que mais o entaſtiaſſe, do que tudo quanto tinha ſeu ſabor de contrafeito, e contava que na ſua volta de *Vienna* d' *Auſtria*, eſtando em Hollanda não ſe voltava para parte alguma que não viſſe as couzas ordenadas a força d' arte, e muita arte, o que muito o enjoara; mas que ao chegar a Inglaterra, começára a divizar a natureza, o que exceſſivamente o aſſombrara, e lhe conſiliara hum prazer inexplicavel. A ambição, ou dezejo das honras não tinha ainda entrado na ſua alma, e as elevaçóes, e grandezas eram a ſeu ver puras chimeras. „ O ſocego
„ de Coimbra, eſcrevia elle ao ſeu ami-
„ go em Lisboa, vale mais que hum
„ Rei-

,, Reino inteiro; embora ambicionem os
,, mais todos os lugares honrozos, que
,, eu os não dezejo, antes os temo, e
,, para o meu individuo eſtou aſſás con-
,, tente, e ſatisfeito. Até aqui tem che-
,, gado a minha filozofia, e como adqui-
,, ri eſte ponto depois de ter viſto mun-
,, do, conhecido as Cortes, e tendo já
,, paſſado os 40 annos, já agora diffi-
,, cultozamente mudarei, e ſe mudar de
,, vida, ſerá ſempre com a maior vio-
,, lencia, quando não poſſa reziſtir &c. &c.

Era honradiſſimo, ſincero, e agradecido; não ſabia vingar-ſe de quem mais o offendera, e ainda que ſe lhe patenteaſſem os meios para o deſpique, ignorava (nos dizia elle) os meios de fazer mal a outrem. ,, De todos os Eſta-
,, dos (continuava) por onde viajei mu-
,, to me agradavam aquelles em que a
,, vigilancia do Soberano impedia o fa-
,, zer-ſe a menor violencia a qual-
,, quer dos ſeus vaſſalos. Sê eu chegaſ-
,, ſe algum dia a ſer ouvido dos Miniſ-
,, tros que eſtão ao lado do Soberano,

,, pe-

,, pediria muitas vezes que deſtruiſſem pe-
,, la raiz toda eſpecie de violencia, e que
,, foſſem as Leis do Rei ſó as que decidiſ-
,, ſem da ſorte dos culpados. Com eſte
,, procedimento os que emcorreſſem na
,, pena teriam todas as portas fechadas
,, para o dezafogo; e viviriam os homens
,, honrados tranquilos, e contentes, por-
,, que a obſervancia da lei os iſentaria
,, de todos os ſuſtos, e ſobreſaltos. Deos
,, (nos repetia elle familiarmente) ſe
,, compadecerá da minha alma, porque
,, não tendo eu, que me lembre, feito
,, mal a peſſo a alguma, tenho feito o bem
,, que he compativel com as minhas for-
,, ças.

Como a verdadeira generozidade con-
ſiſta em ſaber dar a propoſito, e o mo-
do de a praticar valha mais que a meſ-
ma generozidade, o noſſo heroe executa-
va eſta virtude como ella o requer. ,, O
,, homem, dizia elle, que dá forçado,
,, deſtroe o merecimento do beneficio, e
,, deve moſtrar-ſe mais contente do que
,, aquelle á que ſe beneficia, não ſervindo

,, o

„ o ouro mais do que para ſoccorrer os
„ indigentes. E eſta virtude prevê tudo,
„ tudo abraça, e ſempre acorda ao pri-
„ meiro clamor do deſgraçado. He coiza
„ horroroſa preferir huma couza tão ſutil
„ como o dinheiro á vida dos mizeraveis
„ e deſviar do que lhes pertence, em
„ nutrir a moleza, e o orgulho; antes
„ eu veja a minha caza ſem moveis, do
„ que ſem pão o deſgraçado. „ Bem fa-
cil he de crer que o homem penetrado
deſtas maximas por força devia acabar os
ſeus dias pobre, e deixar pobre a ſua
familia.

Tendo para com todos eſte compor-
tamento, era exceſſiva a ſua benevolen-
lencia para com ſeus Irmãos, e paren-
tes com quem deſpendera todos os ſeus
dinheiros, cuidados, e diſvellos. Grande
Deos, e porque tão ſedo nos privaſte
deſte heroe, e deſte bemfeitor da huma-
nidade à tempo que nos vemos cercados
de tantos refalſados, que debaixo de hum
ſemblante alegre conſervam entranhas de
fera! que ſem temor de Deos, e dos

ho-

homens honrados ; ſe recream em dizer mal dos outros homens deprimindo continuadamente os ſeus merecimentos, e eſpiando todos os meios de arruinar o ſeu proximo? Adoremos com humildade os altos juizos de Deos vendo padecer os virtuozos, e de boas entranhas, e alcançarem os malevolos ſem remorſos as felicidades da vida prezente. Sim alma pura, e bemfeitora, nós fomos hum dos que recebemos os effeitos da tua grande amizade, e ſempre apreciamos eſta infinitamente mais, do que todos os teus beneficios.

Sempre deſde os noſſos primeiros annos, ſe comunicaram as noſſas ideas, e os ſentimentos dos noſſos corações, e por huma eſpecie de ſimpatia nunca decreceo a noſſa ſanta, e pura amizade. Se foſſemos abaſtados de riquezas, erguer-te-iamos hum ſuberbo monumento á tua gloria, e paſſariamos á poſteridade a memoria de hum portuguez honrado, ſabio, e virtuozo, mas quanto póde fazer a noſſa pouquidade, he formar-te eſte fraco

boſ-

bosquejo de grosseiras tintas, e em quanto a nação portugueza vai ler as tuas virtudes, e conhecimentos scientificos, já mais riscará da memoria a minha alma a nossa terna, e constante amizade.

Por Francisco Luiz Leal, Professor Regio de Filozofia.

EPICEDIO

A' ſentida morte de Jozé Franciſco Leal, Lente de Medicina na Univerſidade de Coimbra, que falleceo em hum dia de grande tempeſtade.

QUe nova confuſaõ, que triſte ſcena!
O ar toldado, o vento enfurecido,
As nuvens do ſeu ſeio deſpejando
Chuveiros innundantes!

Fuzila ao longe o rápido coriſco;
Horrorozo trovaõ nos vales ſôa;
Ajuntaõ-ſe os rebanhos; aſſombrado
Treme o Paſtor de ſuſto!

Lá dos altos zimborios triſtemente
Negras nocturnas aves vatecinaõ
Hum terrivel ſucceſſo, hum cazo raro
Hum cazo memorando.

Quanto a face da terra eſtá mudada;
Parece, que ſeus eixos tem perdido
A machina do mundo: O triſte Inverno
Já mais foi taõ funeſto.

Que nova confusaõ, que triste scena!
Das concavas cavernas do Mondego
Como nunca se vio, as Ninfas todas
Afflictas vem saindo.

De funebre tristeza revestidas,
Soltos ao vento os lucidos cabellos,
Estas tristes cançoens chorando entoaõ
Ao som da rouca Lira.

„ Morreo, morreo, quem ouvirá sem pranto! „
Hum Mestre abalizado, hum homem raro:
Em idade viril tirannas Parcas
A vida lhe roubáraõ.

Hum Apollo, hum Orfêo perdemos nelle:
He justo pois, que taõ sensivel perda
Seja sempre chorada, em quanto as agoas
Bebermos do Mondego.

Oh quantas vezes nestas mesmas margens
A seu toque suave naõ dançamos?
Quantas vezes, ó rio, naõ paraste
A rapida corrente?

Seu

Seu nome proferir a dor naõ ſoffre
Que as vozes na garganta ficaõ prezas
He grande a magoa, he grande o ſentimento
Choremos ſem remedio

Os meſmos elementos perturbados
Tambem querem ſentir taõ grande perda
Suſpira, e geme a natureza toda
Tudo com noſco ſente.

Já naõ exiſte, que terrivel magoa!
Hum genio ſingular, profundo, e raro
Hum docil coraçaõ, huma alma nobre.
Taõ ſedo ſe perderaõ

Que razaõ, juſtos Ceos, vos move a tanto?
Porque motivo naõ fazeis eternos
Os homens grandes, os varões preclaros;
As almas ſublimadas?

Se tu, genio immortal, lá neſſe aſſento,
Onde a virtude em doce pás impéra,
Lembrança deſte mundo inda conſervas
Aceita o noſſo pranto

Os olhos hum momento á terra volta,
Verás banhado de amargozo pranto
O teu frio cadaver, os despojos,
Que vemos por inſtantes

Teus triſtes companheiror ſoluçando
Verás tambem com a Academia tóda
Seu choro miſturar : tanto magóa
Tua fatal auzencia.

Repouza em pás, repouza eternamente,
Que o tempo gaſtador tua lembrança
Hade mais respeitar, que naõ reſpeita
Obronze, o diamante.

Ao Doutor Jozé Correia Picanço Lente de Anatomia sentindo em extremo a morte do Doutor Leal.

SONETO

DE huma alma grande, de hum espirito forte
He propria a dor, he proprio o sentimento
Quando dos braços em troféo cruento
Hum amigo lhe rouba a crua morte!

Mas seguir cegamente a mesma sorte,
Sabio Picanço, que cruel intento!
Repara, que tem parte em teu alento
Os caros filhos, a fiel consorte.

Naõ nasce para si o homem raro,
Se a Natureza em formallo fez extremos,
He para os outros, para seu amparo

Se tanto em teu amigo nós perdemos,
Se de toda a Academia foi taõ caro,
Talvez a tua falta mais choremos.

AOS

AOS SEUS ANTIGOS ALUMNOS DE MEDICINA, E FARMACIA

Saûda

Jozé Francisco Leal.

CHEIO de huma satisfação innocente, vos offereço, meus amados Discipulos, aquellas mesmas lições, que desde o anno de 1772 para diante me ouvisteis. Por ellas vos instruhi, com ellas vos habilitei, e com ellas vi fructificar admiravelmente a vossa diligencia, e humanidade; tanto que ja hoje seria desnecessário dar vos este auxilio para a vossa instrucção. E quanto naõ he o meu gosto, lembrando-me do tempo escuro, em que todas as minhas lições vos parecião enigmas, e coizas novas, e inauditas, e vendo a grandissima mudança, que actualmente reina entre vós, que ja podeis reputa-las como coi-

coizas trivialiſſimas! Feliz eu e os meus collegas, que podémos cada hum no ſeu ramo cauſar tão ſaudaveis mudanças! Jazia, vós o ſabeis, em total deſconhecimento a grande parte da Medicina, chamada Farmacologia; a Materia Medica era tratada pelo máo ſyſtema das qualidades, e ainda eſſe bem mal entendido; ou ſe havia algum curioſo que quizeſſe adiantar mais, falava muito em partes ſulfureas, oleozas, ſalinas, nitrozas, &c.: a Farmacia era o charco dos máos conhecimentos medicos, aqui tudo era mero empiriſmo, e tudo ſem razões. Neſte deploravel eſtado, em que os meſmos Medicos e Boticarios arrogantes com a ſua fatua ſciencia, e verdadeiramente ignorantes do que pela Europa ſe ſabia, acuzavão e deſprezavão aos què não ſabião como elles: tive eu a fortuna de ſer eleito para vos induſtriar neſ-

neſtas meſmas diſciplinas. Bem vedes quanto me cuſtou deſtruhir os prejuizos e inculcar-vos o que ja na Europa era ſabido por todos. Pacientemente todos os annos vos dirigia a ler, entender, e abraçar o que os meus grandes Meſtres de viva voz me tinhão inſpirado; e que era d'utilidade. Os vanſwietens, os de Haens, os Jacquins, os Crantz, os Gaubius, Vogel, Schroder, Murray erão os nomes, que ſempre ſoárão na minha boca, como Autores, a quem tanto devi, de quem ſempre ouvi admirado as preciozas lições da arte de curar, no tempo mais feliz da minha vida por iſſo meſmo porque os via, conſultava, e delles aprendia. Eſtes erão os meſtres, que eu vos inculcava; deſtes as doutrinas da verdadeira Farmacologia, que eu vos dictava, e repetia. Tanta autoridade, tanto comodo á huma-

manidade, e tanto zelo em ensinar-vos não pode deixar de suscitar no vosso animo o verdadeiro desejo do adiantamento. Vós mesmos então persuadidos de que as minhas taes e quaes lições vos serião uteis pela facilidade de achares nellas as vozes daquelles grandes oraculos, tantas vezes me dissesteis os publicasse, quantos talvez erão os dias das prelecções. Referieis-me o pessimo estado dos nossos Boticarios, entre os quaes apenas hum ou outro merecião louvor bem distincto, o que eu por huma triste experiencia não ignorava, e por isso dezejaveis a publicação das lições farmaceuticas na nossa lingua portugueza. Foi facil condescender a este dezejo, movido para isso pelo bem publico. Satisfiz, e logo no segundo anno se achavão dispostas estas instituições; porém razões occultas embaraçarão o apparecerem; o
que

que não obſtante nunca deixei de continuar na meſma carreira, e diligencia, vendo com grande alegria os voſſos grandes progreſſos, e o como inſenſivelmente vos habilitaveis mais, e mais. Neſte exercicio de plantar, e cultivar a doutrina dos medicamentos em todos os ſeus ramos, paſſei onze annos; pelo decurſo dos quaes, a pezar do grande trabalho da regencia de duas cadeiras, vos preparei não ſó eſtas inſtituições, mas tambem hum tratado prático das operações, e preparações quimicas do uzo da Medicina, e por fim huma Materia medica adoptada aos voſſos conhecimentos, e a fórma da noſſa legislação academiça. Iſto tudo, agora, que por bondade da Noſſa Soberana, ja ſabeis, me acho menos ocupado, poſſo aprezentarvos, ao menos para que ja que vos não inſtruo neſta parte de viva voz, te-
nhais

nhais ſempre diante dos voſſos olhos huma prova do meu dezejo, e da minha ardencia pelo voſſo adiantamento: recebei ja eſtas inſtituições, e eſperai para o futuro com a promptidão poſſivel tanto o Tratado prático, como a Materia medica. Lede nellas as linhas, por onde vos encaminhei á ſciencia farmaceutica.

PRO-

PROLOGO DO AUTOR.

TOda a doutrina dos medicamentos principalmente officinaes, chamada em geral *Farmacologia* ſe divide em meramente prática, e em theoretico-pratica. Aquella que mais eſpecialmente foi dita *Farmacia*, *Farmaceutica*, e tambem *Farmacopæa*, enſina unicamente a arte de colher, preparar, e compor os medicamentos, que ſe introduzirão nas officinas, ou boticas, e que hoje são uzuaes. Eſta porém eſtendeſe a muito mais, porque além das preparações empiricas dos remedios, tambem enſina ao meſmo tempo as ſuas naturezas, virtudes e uzo, explicando juntamente porque huns medicamentos ſe devem preparar, e compor de hum modo, e outros de outros. Daqui vem que os *Pharmacopolæ*,

ou

ou Boticarios devem aprender aquella, e os Medicos esta. Mas como nem os Boticarios sendo só meramente empiricos, ou manipuladores pódem satisfazer ás varias preparações officinaes sem correr o risco de as alterarem, e corromperem, nem os Medicos ordinarios tomão sobre si o cuidado de se instruir em huma tão indispensavel parte da sua arte, por isso clamárão sempre os que se interessavão verdadeiramente na saude dos povos, que tanto aquelles devião instruir-se na theorica igualmente, e na pratica da sua arte, como estes devião ao menos ter na theorica da *Pharmacologia* todos os conhecimentos necessarios. Estes clamores, e dezejos dos Medicos sabios em alguns paizes forão attendidos, e satisfeitos: porém nem todos os abraçarão, como pedia tão importante artigo. Inda entre nós vemos quazi todos

os Boticarios pararem na empirica, e ſuperficial manualidade, ou manipulação dos remedios ſem ſe internarem nos motivos della, nem ao menos entreverem de longe, que nunca podem ſer fieis, e racionaveis praticos os que ignorarem as razões das ſuas preparações. Daqui ſem duvida alguma ſe originão infinitos damnos aos deſgraçados enfermos, que confiando-ſe para a reſtituição das ſuas ſaudes na ſciencia dos Boticarios, e nas ſuas preparações, muitas vezes no copo, que lhes deve dar a vida, bebem a morte: as ſuas temerarias ſubſtituições, os ſeus quid pro quo, as ſuas craſſas ignorancias tanto nas ſciencias fundamentaes, Hiſtoria natural, e Quimica, como na meſma arte *Pharmaceutica* tem feito, com que todos os bons olhem para ſimilhantes Boticarios como para outros tantos aſſaſſinos do genero huma-

mano. Entre os meſmos Medicos quaes são aquelles, que eſtão em eſtado de reprehender os Boticarios dos ſeus erros? Baſta dizer, que a negligencia tem ſobido a tal exceſſo, e a mizeria he tão avultada, que os meſmos Boticarios ignorantes de tudo quanto ſe requer para ſerem verdadeiros *Pharmaceuticos* acuzão á boca cheia a ignorancia dos Medicos, alegando os erros das ſuas receitas, as confuzões nas formulas, e outras muitas deſta eſpecie. E eſtes Medicos ſe encarregão de receitar, e curar enfermos! E eſtes Boticarios atrevemſe a fazer as preparações! Quam infeliz he aquella parte dos homens, que ſe vê entregue nas barbaras, e ignorantes mãos de hum tal Medico, e de hum tal Boticario! Quando conſidero em todos os perigos, a que eſtão expoſtos eſtes deſgraçados, e que ſó para nume-

rar-

ra-los ſerião precizas largas horas, horrorizo-me; e o meſmo ſuccederá a todos, que com hum pouco de ſenſo commum meditarem nas funeſtas conſequencias de ſimilhante ignorancia. O dilatar hum ingrediente mais ou menos tempo ao lume, ou ao ar, pode ſer cauſa de que a ſua virtude ſe perca, ou mude, e algumas vezes de medicamento ſe faça veneno. O combinar varios corpos entre ſi pode motivar ou venenos, ou corpos inertes, ou de differente virtude. E eſtas metamorfozes devem ſer ignoradas pelos que receitão, e manipúlão os remedios! Por tal negligencia não são raros os infelizes cazos, que eu podia alegar; mas todos ſe convencem diſto meſmo, ſem que ſeja neceſſario acumular autoridades ás provas; e todos os alumnos da Medicina, em cujos peitos exiſte o amor da humanida-

de, e os mesmos Boticarios reconhecem a necessidade de hum tal estudo, e voluntariamente se sujeitão a aprender huma sciencia, e arte, da qual redundão tantos bens aos mizeraveis pacientes. Reconhecendo isto mesmo os nossos sabios Estatutos ordenárão que nenhum Boticario tivesse a permissão de executar a sua profisão, sem ter aprendido fundamentalmente as regras da sua arte, precedendo a instrucção nas sciencias preliminares, e fundamentaes. Dispozerão tambem que os Medicos todos sahissem instruidos nesta parte da sua sciencia, querendo deste modo segurar as vidas dos vassallos do Rei Fidelissimo daquelles insultos, a que os expõe a nimia ignorancia della, e preparando para o futuro homens dignos de se encarregarem da saude dos povos, e dignos de executarem com racionabilidade, e se-

gu-

gurança todas as preparações officinaes. Por isso quizerão que o Lente de Materia Medica instruisse desde o primeiro anno do curso medico aos Estudantes, que se destinão á Medicina na arte Farmaceutica, obrigando-os a exerce-la no decurso do mesmo primeiro anno em todas as suas respectivas preparações, e combinações. A isto he pois o que eu venho satisfazer com aquella innocente consolação de ser eu o primeiro que nesta Universidade reformada a expliquei, e como entre todos os que escreverão da Farmacia, nenhum o tem feito com tanta racionabilidade, e exactidão, como *Baumé*, por isso dos seus Elementos tirei tudo quanto julguei conveniente. Parece-me com tudo seguir com as suas mesmas opiniões, outro methodo differente do seu, por me persuadir que o que proponho he muito mais natu-

ral, e mais facil para ſe aprender, e reter eſta arte ſcientifica. Tambem muitas coizas ajuntei, tiradas de Lewis, Cartheuſer, Sylvio, e das mais eſtimadas obras Farmaceuticas até aqui publicas; porque as ſuppuz uteis para a maior perfeição deſte compendio, o qual ſó tem de *Baumé* as doutrinas na maior parte das preparações, e combinações farmaceuticas que são tambem as doutrinas dos outros ſabios que lhe precederão, e ſeguirão; diſpoſtas porém por outra forma, e ordem, e mudadas, ou acreſcentadas em muitos lugares. Quando eu digo que ſegui outro plano na diſtribuição particular deſte compendio, não nego que abracei em muitos artigos o meſmo methodo; porém eu adoptei a divizão geral da Farmacia em quatro partes como *Baumé*; tratei dos remedios externos, e magiſtraes no meſmo lugar, em que elle

elle os pôs, e outras muitas coizas, de maneira que não errão muito os que chamarem a efte meu compendio huma traducção não fervil dos Elementos de Farmacia defte laboriozo, fincero, e doutiffimo Autor. Eu fou de opinião que fe alguma coiza fe diffe o melhor que póde fer, dize-la de outra forma he deftruir a fublimidade do difcurfo, e da materia. Por efta razão não deixarei de ter vaidade fe o juizo dos doutos fobre efta pequena obra, for que entendi e traduzi bem os penfamentos de *Baumé*. O que confrontar huma com outra obra, faberá o que he meu propriamenre, o que na verdade he bem pouca coiza; e a utilidade que lhe ha de rezultar na confrontação lendo os Elementos de Farmacia de *Baumé*, ferá a grande paga deffa leviffima fadiga. Eftimarei confeguir o fruto defte meu

não

não pequeno trabalho, que he facilitar tanto aos meus Difcipulos, como aos Boticarios novos, huma arte, de cujo bom exercicio tanto pende a faude do noffo proximo, em utilidade do qual he que tambem quero dar alegremente eftes paffos.

IN-

INTRODUÇAM.

A Origem da Farmacia he tão antiga como os homens, viſto que neceſſariamente elles nas ſuas enfermidades ſe vião forçados a reccorrer a ella. Daqui vem que no principio o que ſe encarregava da arte de ſarar, praticava ao meſmo tempo Medicina, Cirurgia, e Farmacia, porém pouco a pouco começou cada huma a occupar differentes peſſoas, pelas ſuas reſpectivas extensões, e difficuldades, que todas ſe não podião abraçar por hum homem ſó. He facil conjecturar que a Farmacia fez nos principios rapidiſſimos progreſſos, que não erão ſenão apparentes, e que unicamente conſiſtião no grandiſſimo numero de receitas, e ſegredos, que appareciáo, e ſe multiplicavão em toda a parte.

As primeiras Farmacopéas não erão mais que colleções de receitas adquiridas por todos os caminhos, dispostas sem ordem, e compostas de drogas de toda a especie, de sorte que mais depressa se devião chamar compozições monstruozas, cujos effeitos dificultozamente se conhecião, e muitas vezes erão funestos.

Com tudo estes trabalhos, não obstante serem tão defeituozos, servirão de baze a muitos tratados de Farmacia muito bons para o tempo, em que forão feitos; porém como em todas estas primeiras idades era a boa chimica quazi desconhecida, de necessidade devia a Farmacia estar cheia de mil imperfeições, e defeitos. Despois de cultivada esta tão agradavel parte da Fyzica experimental, principiarão muitos Medicos, e Boticarios doutissimos vendo que havia precizão de dar a

Far-

Farmacia hum corpo de Doutrina, a eſtablece-lo, e aperfeiſoa-lo.

Entre todos os Tratados, que ſe publicarão o melhor que ſahio foi o do Sylvio no anno de 1541 Methodus Componendi medicamenta &c: o qual anda tambem com as ſuas obras todas.

Os que ſe lhe ſeguirão, nem forão tão metodicos, nem tão concizos; porque huns são muito prolixos, e contem coizas, que não pertencem á Farmacia; outros que são as Farmacopéas, trazem huma immenſidade de receitas, na verdade excellentes; mas falta-lhes muita coiza, em que ſe devem inſtruir os Boticarios para ſerem perfeitos na ſua arte: outros finalmente dão ſobre a Materia Medica excellentes tratados, e ſó tocão levemente no modo de as manipular. N'uma palavra em todas eſtas obras ſe achão eſpalhadas noticias, as quaes jun-

tas

tas poderião formar hum bom corpo de Doutrina. Schroeder, Hoffman, Cartheuser, as Farmacopéas de Brandebourg, de Ausbourg, de Strasbourg, de Vienna, d' Amsterdam, de Londres, de Paris, de Wirtemberg, e outras muitas estão neste cazo, e nelles se acha disperso quazi tudo o que se encontra bem disposto em Silvio.

Lemery reformador da Chimimica, tambem o foi naturalmente da Farmacia; mas a sua Farmacopéa universal he verdadeiramente huma compilação de formulas com bem poucos principios geraes para a colheita, e conservação dos remedios, objectos com tudo bem importantes na Farmacia.

Finalmente appareceo *Baumé*, o qual pode ter a gloria de ter illustrado excessivamente a sua arte; nem podia deixar de ser, tendo tão vastos, e profundos conhecimentos

na

na Chimica. Nos ſeus elementos ſe acha tudo quanto anda pelos infinitos Autores digno de ſaber; onde poſſo ſegurar que na Farmacia quem tem Sylvio, e Baumé tem o bom que ha ſobre eſta materia; e como Baumé pela ſua propria confiſſão em muita parte traduzio a obra de Sylvio, ſervindo-ſe de quanto julgou util, e neceſſario, vem a ter tudo quem tem a Baumé, e o eſtuda cuidadozamente. Por iſſo he que dei eſte compendio extrahido dos Elementos deſte grande homem.

DA FARMACIA EM GERAL.

§. I.

A *Farmacia* em geral não he outra coiza mais que aquella arte, que enſina a conhecer, eſcolher, preparar, e combinar ou compôr os medicamentos. Os antigos a dividirão em *Farmacia Galenica*, e em *Farmacia quimica*: a *Galenica* teve eſte nome, por ter *Galeno* eſcrito muito ſobre ella, e por não fazer nenhum uzo da quimica na preparação dos remedios, contentando-ſe com ſaber miſturar as drogas ſimplices ſem lhes examinar a natureza: a Quimica pelo contrario he arte, que enſina a conhecer pela analyſe a natureza, e propriedade dos ſimpleces, e os effeitos, ou affinidades, que tem huns com os outros nas combinações, que fazemos delles. Conſequentemente pela Quimica vimos no conhecimento de quaes são

são as ſubſtancias, cuja união devemos evitar por ſe decomporem mutuamente, e de donde nacem combinações de propriedades bem diverſas das que antes cada ſimples por ſi tinha. Daqui pois bem claro fica que ſem a *Farmacia Quimica*, a Galenica fazia ſomente miſturas, e compozições informes, monſtruozas, e taes como ſe fazião nos ſeculos de ignorancia, e ſe praticão nos paizes inda eſcuros, onde a Farmacia não ſe acha illuminada com as luzes da Quimica. Donde vem que aquella divizão da *Farmacia* não tem, nem deve ter lugar, e que a *Farmacia*, ou *Farmacologia* em geral he a ſciencia, que trata dos medicamentos; e como enſina a conhecer, eſcolher, preparar, e combinar os remedios, parece natural que em outras tantas partes ſe ſubdivida, as quaes fazem o corpo da Farmacia, e são o ſeu objecto principal. Nós as examinaremos ſeparadamente na meſma ordem, e em todas as ſuas circunſtancias: e veremos ao meſmo tempo que cada huma dellas, pede muita capacidade, e attenção naquelles, que abração a profiſsão

da

da *Farmacia* ; e que de todas eſtas coizas bem executadas he que em grande parte depende o bom ſucceſſo na arte de ſarar.

Dos Vaſos, e inſtrumentos que ſervem na Farmacia.

§. II. COmo os vazos, inſtrumentos, pezos, e medidas são neceſſarios na *Farmacia*, daremos de tudo alguma noticia.

Os vaſos, de que ſe uza na *Farmacia*, são de metal, de vidro, de porcelana, de loiça de barro, vidrados &c.

Os de metal são de prata, cobre, e ferro; formados de differentes modos, ou em tachos, ou marmitas, ou bacias; e eſta forma dos vaſos não he coiza indifferente para ſe cozerem alguns medicamentos.

Os emplaſtros, por exemplo, em cuja compozição entrão as preparações de chumbo, devem ſer feitos em bacias, cujo interior ſeja como huma meia esfera, para que as caes de chumbo, que são tão pezadas, precipitando-ſe no principio da cozedura dos emplaſtros,

tros, cáião fempre no centro do fundo do vafo, e pofsão continuamente levantar-fe com o movimento da efpatula; o que não fuccederia tão facilmente fe o fundo da bacia foffe chato.

Na preparação dos medicamentos, que fe devem tomar internamente, he precizo haver o cuidado de nos não fervirmos, fenão de vafos, que nada pofsão comunicar-lhes, e em que os mefmos remedios não tenhão acção; por iffo as coizas azedas fe não devem preparar em vafos de cobre, ou eftanhados, ou por eftanhar.

Os vafos, que fervem para deftillar, são os alambiques de prata, de cobre eftanhado, de eftanho, de vidro, de barro, &c.

Os em que guardão os Boticarios a maior parte dos medicamentos, são de vidro, ou de loiça de barro, ou de páo; os de páo fervem para as drogas fimplices, quando já eftão feccas.

Antigamente confervavão-fe os xaropes em vafos de loiça com o gargalo, e boca grande; mas como por iffo não fe podião tapar bem, fermentavão os xaropes, e em pouco tempo per-

ſe perdião, deixarão os Boticarios de ſe ſervir delles, e para guardar os xaropes, méis, e oleos são muito melhores as garrafas de vidro, as quaes ſe podem exactamente tapar, ou com o meſmo vidro, ou com cortiça.

Para os electuarios, ou opiados, extractos, e maſſa das pirolas, os melhores, e os mais commodos são os de loiça, com a forma cilindrica, ſimilhante ás péças de artilheria.

Os antigos querião que ſe conſervaſſem certas drogas em caixas de chumbo, como o almiſcar, algalia, ambar, &c., por julgarem que neſte metal, pela ſua natural freſcura, ſe evitava a diſſipação das ſuas partes mais volateis: porém iſto he erro; e para ſimilhantes corpos os melhores vazos, são os de vidro, tanto porque são mais aceados, como porque não deixão tranſpirar, nem communicão más qualidades aos corpos, que nelles ſe conſervão. Algumas peſſoas inda hoje conſervão a theriaga, mithridacio, e e orvietano em caixas de chumbo, porque ſuppoem, que nellas ſe ſeccão muito menos, que nos mais vazos; porém

tambem isto he engano ; e alem disso nestas compozições ha drogas , que tem acção no chumbo ; dahi vem que com o tempo fazem-se máos medicamentos. Onde he muito melhor conserva-las em vidro , ou loiça.

Tambem os pôs se devem guardar em garrafas bem tapadas , para se prezervarem da humidade do ar.

Os principaes instrumentos , de que se usa na Farmacia , são almofarizes de ferro , de porfido , d' agata , de marmore , de porcelana , de vidro &c , com as mãos da mesma materia , ou tambem de páo durissimo para os almofarizes , que não forem de metal.

Dever-se-hião desterrar almofarizes de bronze ou cobre da Farmacia pelas razões de serem tão facilmente atacaveis pela maior parte dos corpos , que nelles se pizão.

Algumas vezes se servem alguns dos almofarizes de chumbo para triturar certos medicamentos dessecantes , destinados ao exterior , e em que querem introduzir alguma quantidade de chumbo reduzido a pó impalpavel.

As pedras para se moer nellas , devem

vem ſer de porfido, ou de outra qualquer pedra vitrificavel duriſſima; do meſmo modo as ſuas mós: as calcareas, e o meſmo marmore, são muito tenras, e bem de preſſa ſe gaſtão, introduzindo eſtas ſuas particulas nos corpos, que ſobre ellas ſe móem.

Ha ainda huma infinidade de outros vazos e inſtrumentos, que ſervem na *Farmacia*; mas como são todos conhecidos, nem ſobre elles ha que fazer alguma advertencia, por iſſo naõ me dilato em referi-los.

Dos Pezos, e Medidas, que eſtão em uzo na Farmacia.

§. III. OU são antigos os pezos, ou são modernos, os que actualmente ſe usão. Dos antigos ha tanta duvida e incerteza, que não me atrevo ainda a tratar delles com ſegurança, o que rezervo para outro tempo. Por ora direi ſó dos pezos e medidas de que ſe coſtumão ſervir todos os Medicos nas ſuas receitas ordinarias, e os Boticarios.

A libra medica tem onças 12:: Aſſigna-ſe com o ſinal *Libr.*

meia Libra - - - 6 - - - ℥.
a onça tem oitavas - 8 - - - ʒ.
a oitava tem eſcropulos 3 - - - ℈.
o eſcropulo tem grãos 24 entre nós, e os Francezes; mas no reſto da Europa tem 20. gr. - - - - - - ℈.
o grão reputa-ſe ter o pezo de hum grão de cevada: - - - - - *gr.*
Os Francezes não ſe ſervem deſtes meſmos pezos; e ainda que os nomêem com os meſmos nomes, e denotem com os meſmos ſinaes, com tudo tem valor differente, porque a ſua Libra he de 16. onças, como he a Civil vulgar; logo a meia Libra he de 8: as onças tem tambem 8 oitavas; as oitavas 3. eſcropulos; mas o eſcropulo não tem ſó 20 gr.; mas ſim 24. Logo as Libras, onças, oitavas, eſcropulos, e grãos dos Francezes, ſão maiores, e de mais pezo, doque as que eſtão em uſo por toda a mais Europa.

Para as coizas ſeccas ha tambem as medidas ſeguintes: Faſciculus, ou feixinho, que he quanto ſepode apanhar, e conter de baixo do braço, tem manipulos ou maõs cheias 12; e aſſigna-ſe *faſc.* O manipulo, que he quanto pode conter

a

a mão cheia, tem pugillos 4; e aſſigna-ſe manip. ou m.

O Pugillo, que he quanto cabe entre o dedo polegar, e o indice, e medio; reputa-ſe ſer do pezo de meia outava,

Os ovos, frutos &c. dão-ſe, e receitão-ſe por numeros

Para as coizas fluidas temos a Medida, ou Canada, que tem quartilhos - 4.

O Quartilho reputa-ſe ſer huma Libra medica, ou 12 onças. A Pinta de Pariz tem duas Libras de 16 onças ca-da huma.

A Chopine - - - - tem 16 onças
Le demi ſeptier - tem - onças 8.
Le poiçon - - - tem - onças 4.
Le demi poiçon - tem - onças 2.
O copo reputa-ſe ter - - - onças 4.

A' colher vulgarmente ſe dá o pezo de meia onça.

A gota, todos ſabem que coiza he.

Eſtas medidas ſe não devem uzar na Farmacia, que ſómente para a agua, e mais liquidos, que tem o meſmo pezo; como infuzoés, tizanas &c., e aquellas coizas, em que não he abſolutamente neceſſaria a ultima exacçaõ. Para aquellas porém que forem de importancia, e que

tem

tem pezos differentes com o meſmo volume, he precizo recorrer ſempre á balança. Por ex. huma canada d'agua, não peza tanto, como huma canada de xarope, nem como huma canada d'azeite, e aſſim de outras coizas de diverſo pezo eſpecifico; donde por neceſſidade ſe devem pezar, e naõ medir.

Os ſinaes para os pezos he muito mais prudente, que ſe naõ uzem, pelo riſco que pode haver em ſe confundirem; ha com tudo alguns, que eſtão em frequente uzo; como ſão
ā: āa; que quer dizer ana, iſto he, partes iguaes de cada huma das coizas. O que tambem ſe deſigna por p. i. partes iguaes. *Q. b.* quanto baſte: *S. a.* ſecundum artem: *Q. q.* quanto quizerdes *B. M.* banho de Maria: *B. V.* banho de vapor *F.* fa-ſe: *M.* miſtura: *M. F.* Miſture-ſe, e faça-ſe *Q p.*: quanto poderes: *ppt*; preparação; finalmente, *R*; recipe.

PAR-

PARTE PRIMEIRA

Do Conhecimento dos Medicamentos.

§. IV. O Conhecimento das drogas ſimplices he aquella parte da Hiſtoria natural, que ſe chama *Materia medica*, da qual já nós tratamos tão amplamẽte.

Diſſe que coiza erão medicamentos; que huns ſe applicavaõ externamente, e outros internamente. Aſſim que ſobre eſta parte da Farmacia já não precizo dilatar-me, nem ainda para moſtrar as falſificações dos remedios, quaes ſão, e os meios de as reconhecer; porque iſſo tambem fiz ao paſſo em que tratava dos que ſe coſtumão falſificar. Onde começo pela ſegunda parte da Farmacia.

PARTE SEGUNDA.

Da Colheita, Eſcolha dos medicamentos.

§. V. A Eſcolha dos medicamentos enſina não ſomente a diſtinguir os ſaudaveis, bons, e genuinos dos que ſão falſificados, e adulterados, o que qua-

quaſi pertence a primeira parte; mas tambem a colhe-las em tempo oportuno, e lugar próprio:

Eſta eſcolha dos medicamentos faz a baſe da perfeição dos medicamentos compoſtos.

§. VI. Toda a ſuperficie da terra, e o ſeu ſeio eſtá abundantemente emprenhado de mil variedades d'objetos, incluidos nos tres reinos, animal, vegetal, e mineral. Ha plantas, que crecem nos boſques, nos campos, nos montes, nos vales, nos lugares humidos, nos ſeccos, nas meſmas aguas; e em todos eſtes lugares ſe achão algumas, que tem uzo na Medicina. O meſmo digo dos animaes, e mineraes, que para ella ſervem.

§. VII. A natureza dá-nos plantas e animaes em idades bem differentes; conſequentemente as ſuas propriedades devem variar, e varião n'a realidade. Muitas plantas contém na ſua mocidade principios, que ſenão encontrão na ſua velhice, ou madureza. Os animaes perdem o ſeu vigor e força na ſua velhice, por conſequencia as ſuas partes então ſerão menos efficazes, do que na mocidade.

§. VIII. Ha vegetaes, que naõ florecem ſe-

ſenão na primavera, outros no verão, outros no outono, e outros finalmente no inverno ainda ſepultados entre as frigidiſſimas neves. Na Medicina, e Farmacia ſervimo-nos de certas plantas, e certos animaes inteiros; porem mais frequentemente das ſuas partes ſeparadamente: humas, e outras freſcas, ou ſeccas para recorrermos a ellas no decurſo do anno.

§. IX. Detudo iſto ſe vê, quam eſſencial he o preſcrever regras ſobre a eſcolha, que ſe deve fazer das varias ſubſtancias, que temos da natureza, ſobre o lugar, e tempo onde e quando ás devemos encontrar, ou achar para as termos na ſua maior efficacia. Não ſão eſtas regras, como as que davão os Antigos, por ex. obſervar o curſo dos aſtros, porque julgavaõ que os Planetas tiveſſem influencias nos vegetaes, animaes, e ainda mineraes. Eſtas regras ſão extravagantes, ou para melhor dizer, erros craſſiſſimos, que não merecem ſer refutadas. As que dá a Farmacia moderna, ſaõ fundadas ſobre as obſervações, e principios da verdadeira, e ſã Fyzica.

Em geral 1.° não ſe devem colher as plan

plantas ou as ſuas partes ſenão quando eſtiverem na ſua madureza, ou maior vigor, eſtado a que *Vanhelmont* chama tempo balſamico, e como eſte eſtado nos animaes e plantas inteiras, não he o meſmo nas partes dellas, de que nos quizermos ſervir ſeparadamente, poriſſo he precizo circunſtanciar mais eſta lei. Devo porém prevennir que todas eſtas regras devem-ſe entender das plantas, e animaes ou ſuas partes, que des pois de ſeccas, quizer-mos conſervar, ou que entrão nas compozições officinaes: porém aquellas, que pelo meio do anno ſervem por neceſſidade para as tizanas, caldos medicinaes &, nos quaes entrão freſcas, não ſe podem ſujeitar a todas as regras; pois que ſomos obrigados a nos ſervirmos dellas no meſmo inſtante da precizaõ e por conſequencia toma-las no eſtado em que eſtiverem. Fora diſto ſempre ſe devem colher no ſeu maior vigor: as excepções, que houverem nós as notaremos. Tudo iſto ſe deve entender tambem dos animaes, e ſuas partes que ſe pretendem conſervar.

2.° Todos os ſimplices ou ſejão plantas, ou raizes, ou fructos ſaõ melho-

lhores, quando crefcem feparados huns dos outros.

3.° Deve-fe fempre fazer efcolha dos fimplices que tem mais cheiro, fabor, ou cor, quando elles devem ter taes qualidades, como por ex. o açafraõ. &.

4.° Devem-fe evitar os fimplices mal conformados, ou alterados, tanto por doenças, como por inconftancias da natureza, porque dalli podem rezultar propriedades differentes.

5.° Os fimplices devem fer efcolhidos nos lugares, que lhe faõ naturaes. por ex. o Caftoreo do Canada. &.

6.° Sempre fe devem preferir as plantas que fão proprias do paiz ás eftranhas, que forão tranfplantadas; porque as dos paizes quentes fe alterão nos frios, e vice-verfa.

7.° Tambem fe alterão as que tendo por terreno natural os lugares aridos, ou feccos, fe tranfplantão para os humidos; por iffo tambem a ifto devem attender os Boticarios. Por todas eftas razões os antigos praticos nunca receitavão fenão as plantas, que não erão cul-

cultivadas, porque julgavão, que a natureza tinha destribuîdo a cada planta o lugar, e clima, que lhe era proprio; e se algumas vezes se servião das cultivadas, era sempre por falta das naturaes espontaneas. Comtudo não devemos tomar isto tanto em rigor, porque ha plantas, que bem cultivadas merecem a preferencia, como saõ as aromaticas dos nossos climas, toda a classe das *labiatas* e ainda tambem as *cru ciatas* como a cochlearea, rabãos, as quaes cultivadas tem mais virtudes do que vindas naturalmente.

8.º He precizo tambem attender na escolha das plantas á vizinhança, e proximidade de outros vegetaes.

§. X. Isto he em geral da escolha de todos os simplices; agora particularizaremos as suas partes: no reino vegetal temos plantas, ou hervas, temos flores fructos, sementes, raizes, páos, e cascas; temos tambem producções do reino animal, e temos do mineral. Deste ultimo naõ há regra para se colher, em qualquer tempo ou lugar que se achem se podem colher: basta colher os melhores, e que naõ sejão contamina-

na-

nados com particulas heterogeneas, o que se conhece, pela Quimica, Historia natural. Das do reino animal tambem há pouco que dizer porque já hoje quazi todos os bons Medicos naõ uzão delles, nem das suas partes, como d'antes, exceptuando algumas poucas, como saõ as gorduras, leites, soros de leite, e alguns pequenos animaes, quaes, saõ as cantharidas, millepedes &c., para cuja escolha nada há que notar, além das regras geraes já dadas.

Donde só me limito ás regras da escolha das producções do reino vegetal.

1.º As folhas das arvores, e fructos colhem-se perfeitamente abertas, e que naõ estejão, nem murchas nem ferruginozas.

2.º As hervas, devem-se colher, quando estiverem no seu melhor estado e no seu maior vigor, que he quando as folhas estão bem abertas, e as flores começão a querer abrir, ou brotar, por se acharem entaõ chêas do seu succo: comtudo esta regra naõ he geral em todas as plantas porque ha algumas que só saõ uteis, quando estão ainda tenras; como

ſe vê nas folhas de althéa, malva &c., e todas as emollientes, que ſó tem eſta virtude, em quanto eſtão novas e a perdem ou diminuem quando chegárão a florecer: tambem algumas em tenras ſão venenozas, e ſaudaveis quando creſcidas, ou vice-verſa. *Boulduc* nos ſeus exames obſervou que as plantas nas ſuas diverſas idades davão tambem differentes productos. Logo he precizo hum previo conhecimento dos vegetaes, e das ſuas virtudes para ſe ſaber em que idade ſe devem colher. Os que ſempre eſtão verdes, podem-ſe colher em qualquer tempo bom, ſeja melhor o da primavera. As folhas colhão-ſe deſpois que a planta tiver perdido as flores, mas antes de eſtàr madura. O tempo da collecção das folhas e hervas he quando o ar eſtà ſereno, o tempo ſecco, e o ſol já alto, para que eſtejão livres do orvalho, ou chuva, que as faria negras, quando ſe ſeccaſſem para ſe conſervar. As plantas, que não produzem flores ſenſiveis colhem-ſe quando eſtão as folhas no ſeu maior vigor. Finalmente as acres merecem a preferencia quando creſcem na borda do mar, por ſerem mais activas,

vas, e efficazes: as hervas do noſſo paiz devem-ſe colher todos os annos freſcas, e as que ficão velhas podem ſervir para fórmar o alcalino.

3° *As flores* devem-ſe colher quando começão a abrir;ou ao menos até que lhes tenha cahido o pollen das antheras; porque as que já eſtão inteiramente abertas, tem menos virtudes, e muito menos, as que cahirão por ſi meſmas; o tempo em que ſe colhem, he o meſmo como o das hervas; iſto he, quando ſe tiver diſſipado o orvalho da manham. Ha muitas flores cujo principio odorifero eſtá nos calices e não nas petalas como he o alecrim, alfazema &c. outras que o tem nos eſtames, nos piſtillos, outras nas meſmas petalas &c., o que ſe deve conhecer para ſe conſervarem mais cuidadozamente aquellas partes, em que rezide o ſeu eſpirito cheirozo. As flores tem maior cheiro no tempo da fecundação, pouco antes de ſe abrirem. Todas as flores das plantas liliaceas, perdem inteiramente o ſeu cheiro quando ſe ſeccão; por iſſo não ſe devem uzar ſenão eſtando inda freſcas: o meſmo ſuccede com as rozas amarelas, que ſó ſão cheiro-

rozas em quanto frescas ; não he porem assim nas encarnadas , chamadas provençais, que com a exsiccação se fazem mais cheirozas. Quanto a respeito das flores, que são mui pequenas , e que porisso não se podẽ conservar separadamente, colhem-se com as plantas quando principião a florecer ou ordinariamente com alguma parte do *talo* e extremidades dos ramos onde estão, e a isto he que chamão sumidades florecidas. Taes são a losna , a fumaria , a salva , centaurêa , mangerona, escordios hissopo &c.

4.° *Os frutos* applicão-se na Medicina ou seccos ou frescos, se frescos devem ser escolhidos bem nutridos , e bem maduros : se seccos, entaõ colhem-se hum pouco antes de estarem bem maduros para se poderem conservar por tempo mais dilatado. Os estranhos devem-se escolher não velhos mas ainda novos e bem nutridos , tendo todas as outras mais qualidades como gosto , cheiro , cor &c.

5.° *As sementes ou grãos* todos sabem que são aquellas partes dos vegetaes que contém em pequeno as plantas , ou arvores que dellas se podem produzir. Ellas compoem-se d'huma casca , a qual serve

de

de impedimento aos accidentes, que poderião damnificar o embrião, e de dois lobos, os quaes contém no seu interior o mesmo embrião, e devem servir para a evolução delle. Como estes lobos em todas as sementes não são da mesma natureza, porque huns se compôem d'hum succo oleozo e ao mesmo tempo mucilaginozo, outros de substancia mucilaginoza perfeitamente secca, a qual nunca dá oleo por expressão, porém facilmente se reduz a pó, ou farinha, e outros finalmente são todos ligneos de cujo interior difficultozamente se pode separar huma substancia differente da casca, por ser tão duro quanto o exterior, por isso em tres classes se podem collocar as sementes: ás primeiras da-se o nome de sementes oleozas, ou emulsivas; ás segundas, o de sementes farinozas, ás terceiras de sementes seccas, ou ligneas. Todas estas sementes pois devem-se colher quando estiverem bem maduras, e que soarem dentro das suas capsulas, ou por si mesmas cahirem, ou se estiverem incluidas dentro de frutos carnozos, como são marmelos, melões &c. quando estes se acharem nimiamente ma-

duros, ſeparardo-as delles, para que não apodreção juntamente. Em cada eſpecie de ſementes eſcolhem-ſe as grandes, bem nutridas, cheias, inteiras, bem cheirozas e de ſabor forte quando deverem ter cheiro e ſabor. Ha porém outras muitas que nem huma, nem outra coiza tem, e para eſtas, exceptuando eſtas duas qualidades a eſcolha em tudo he a meſma, como nas mais. Todas ellas devem conſervar-ſe nas ſuas meſmas capſulas, advertindo que tambem todas com o tempo perdem muito da ſua efficacia, e conſideravelmente ſe alterão, como as amendoas, e outras: logo deve haver cautéla em nos não ſervirmos das velhas, porque alem de ſe corromperem por ſi ſó, os inſectos e bixos as deſtroem; o que ſe conhece quando ſacudindo-ſe largão pó; he precizo advertir que a eſcolha da maior parte das ſementes deve-ſe fazer, metendo-as dentro d'agua, lançando fora a que ſobrenadar, e tornando a ficar a que tiver ido ao fundo,

6.° *Do tempo de colher as raizes* não convem todos os autores entre ſi, querendo huns que ſeja na primavéra, outros no outono; parece que em ambos

os

os tempos ſe podem colher e melhor, talves ſerá faze-lo no outono pela aquozidade, e facil diſpozição á fermentação, que tem as que são colhidas na primavera. Ha porém plantas, cujas raizes ſão boas em todas as eſtações: o que poſto bem ſe ve que não pode haver regra geral, viſto que entre o grande numero de raizes que nos dá a natureza, colhem-ſe boas em quazi todos os tempos. As raizes que eſcolhermos devem ſer inteiras, quanto ſe puder, e bem nutridas, ſem que o ſejão demaziadamente. Ás raizes annuas fazem-ſe ligneas nos ſeus ultimos tempos, e quando formos obrigados a uzar-mos dellas, deve-ſe-lhes ſeparar o amago por ſer meramenre páo, e de pouca, ou nehuma virtude.

7° *Os páos rezinozos* devem-ſe eſcolher pezados, que vaõ ao fundo d agua, e que naõ tenhão entre caſco, e devem ſer colhidos do tronco das arvores de idade media: dos que ſahem menos rezinozos, tambem ſe devem eſcolher os mais pezados, attendendo ſempre às outras ſuas qualidades que ſão cheiro, cor, ſabor &c. O tempo he ordinariamente no inverno quando as ar-

vores ſe achão ſem flores, frutos, e folhas; e ſe ſempre eſtão verdes, então no principio da primavera, ou no outono.

8.° *As caſcas* finalmente devem-ſe tirar nos ſeus tempos convenientes ſegundo a differente natureza das arvores: da-ſe a preferencia ás que ſaõ das arvores inda novas. Quanto as caſcas naõ rezinozas, o melhor tempo de as tirar he no outono; as rezinozas porém na primavera; mas iſto varîa ſegundo a intenção do Medico, porque ſe as-quizer rezinozas, tira-as no verão &c.

PARTE TERCEIRA.

Da Preparaçaõ dos Medicamentos.

§. XI. A Terceira parte da Farmacia enſina a preparar os medicamentos ſimplices, iſto he, a faze-los mais proprios para os uzos da Medicina, e mais faceis de combinar para que delles rezultem os remedios compoſtos. Tres fins temos com eſta preparação. 1.° fazer os remedios ſimplices mais duraveis. 2.° mais eficazes, 3.° mais faceis

a

de se tomar e menos desgostozos. Estes differentes fins das preparações fazem que se dividão todas em magistraes e officinaes. As officinaes são todas aquellas que se preparão para se guardarem nas boticas já feitas, ou para entrarem em outras compozições. As magistraes porem são as que se fazem para se tomarem immediatamente despois de feitas. Todas as officinaes podém ser magistraes, porém não vice versa. Na distribuição destas preparações eu falo indifferentemente de humas, e de outras: as magistraes porém que não poderem absolutamente conservar-se ficão rezervadas para o fim como apendix: as que porém admittem o guardar-se, ou costumão entrar em compozições officinaes, vão tratadas nesta terceira parte.

§. XII. Podemos em geral dizer que estas preparações se fazem para que mais facilmente e com maior efficacia se conservem por tempo sufficiente, ou as drogas em substancia, on algumas das suas partes constitutivas: e a estas preparações, quanto ao meu juizo, pódem, e devem reduzir-se todas as que nós de hum só simplez preparamos, com o fim de obter

obtermos aquella unica virtude dependente de huma, ou mais partes das que conſtituem a ſua ſubſtancia total, ou eſſencia. Conſequentemen ſubdivirei eſta terceira parte da Farmacia em duas partes; na primeira ſe incluem todas aquellas preparações, que ſão feitas com o fim de ſe conſervarem os ſimplices em ſubſtancia, ou mediante alguma operação mecanica, ou com algumas addições, ou finalmente livres d'algumas partes que as podião alterar, e que não são precizas para o effeito dezejado. Na ſegunda vão aquellas, que extrahem dos corpos ſimplices os ſeus principios, ou mecanicamente, ou por alguma addição, a qual ſerve tambem para a ſua mais facil conſervação.

SEC-

SECÇÃO I.

Das preparações feitas com os ſimplices para ſe conſervarem em ſubſtancia.

ARTIGO I.

Das que ſe fazem para livrar as drogas d'alguns dos ſeus principios, que as podem alterar, ou enfraquecer, e ſão aliás inuteis.

CAPITULO I.

Da exſiccação, e conſervação das drogas ſimplices.

§.XIII. O Fim da exſicação he privar os ſimplices da humidade ſupérflua, que ſervia ao ſeu nutrimento com a intenſão de os conſervar por mais tempo. A maior parte dos autores antigos, e ainda os modernos, recomendão, que ſe ſequem as plantas á ſombra e lentamente. porém já Silvio notou ſer eſte metodo muito defeituozo: e a obſervação tem moſtrado que as que tem poucos princi

cipios rezinozos, fazem-se negras; e perdem muito das suas virtudes com a exficcação lenta, taes são a herva cidreira, borragem, veronica &c; e a razão he que fermentão proporcionadamente á natureza, e quantidade dos succos fermentaveis que nellas ha. As que tem mais principios rezinozos, não perdem tanto como as aquozas mas sempre muito mais do que se as seccassem rapidamente: neste cazo está o alecrim, salva &c: assim que, he muito melhor o secca-las com alguma rapidès. Para isso pois devem ser limpas das outras mais hervas estranhas e das suas folhas proprias, ou seccas, ou murchas, ou corruptas; despois do que estendem-se em pannos grandes, suspensos no ar e expoem-se ou ao sol, ou sobre fornos ou em estufas: movem-se varias vezes por dia, para que se renovem as superficies, e desta maneira, se deixão até que estejão perfeitamente seccas, havendo o cuidado de as-não deixar no sereno da noite se se seccão ao sol: tambem deve haver cautela em não ficarem muitas amontoadas sobre as outras. Este he em geral o meio de seccar as plantas, e as suas partes, as quaes seccas rapida-

men-

mente conſervão as ſuas cores vivas, e brilhantes, o cheiro, e as outras ſuas propriedades: pelas quaes qualidades eſſenciaes he que podemos julgar da bondade dellas; o metodo dos hervanarios he peſſimo e prejudical.

§. XIV. Vejamos agora as precauções, e particularidades da exſicaçaõ de cada huma das partes dos vegetaes.

1.° *As plantas aromaticas* ſeccas rapidamente ſaõ frageis, e conſervaõ vivamente as ſuas cores: logo deſpois da exſicaçaõ ficão pouco cheirozas, mas paſſados alguns dias humedecem-ſe alguma coiza e readquirem hum cheiro bem conſideravel: e devem ſer ſeccas rapidamente não obſtante a diverſa opinião de quazi todos os autores.

2.° *Algumas flores* ha, que para conſervarem as ſuas cores precizão não ſer ſeccas em ar livre mas em molhos envolvidas em papel e então ſecão ao ſol ou ao forno como a centaurèa menor, as flores de violas ou beneſe &, as quaes ſe conſervão melhor com os ſeus calices. As rozas encarnadas, cravos, &, ſeccão-ſe deſpois de privadas das ſuas petalas brancas. Todas as plantas ſeccas por eſte módo perdem a ſua forma,

ou

ou figura e se encrespão todas, o que he indifferente para a Medicina, e Farmacia: os que porém as quizerem inteiras recorrão aos varios meios propostos pelos Botanicos, e em especial ao do Padre Ferrari. He precizo notar, que as plantas, cuja virtude rezide nos seus succos, não se devem seccar, como são as antiscorbuticas.

3.° Os páos, cascas, e raizes tambem se devem seccar com promptidão, tanto mais rapidamente quanto mais humidade contèm. Os páos, e cascas, communmente, naõ precizão de nenhuma previa preparação antes de se seccar. As raizes devem ser limpas da terra, dos filamentos e da primeira casca com hum pano aspero: abrem-se as que tem amago ligneo para se separar; partem-se as grandes, e carnozas em varios pedaços, como a brionia &c: enfião-se por modo de contas, e secção-se. Muitas despois de seccas, attrahem a humidade do ar, e crião bolor, como a enula campana, malvaisco &c. O que se deve evitar, guardando-as, em vazos bem tapados. Alguns querem, que se lavem as raizes antes de se seccar para que fiquem mais limpas; mas nesse cazo devem ser lavadas inteiras, e com prom-

promtidão, para que a agua não dissolva alguma parte dos seus principios. As raizes pequenas seccão-se como as plantas. As cebolas são as mais difficultozas raizes de se seccarem. He precizo separar-lhes as folhas outonas, e seca-las no gráo de calor do banho de Maria se as quizermos privadas de toda a humidade.

4° As sementes seccas, e farinhozas pouca preparação pedem para seccar; porém as oleozas, ou emulsivas, devem se expor em lugar secco, e em pouco gráo de calor, quando muito com o do outono para se não fazerem rançozas. Estas sementes devem-se sempre conservar com as suas pelles, ou cascas.

§. XV. Seccas todas estas drogas, he precizo que se conservem com toda a sua virtude por hum determinado tempo, até que haja o cõmodo de haverem novas. Disto depende principalmente toda a virtude dos medicamentos de que uzamos pelo decurso do anno. Inda que muitos aconselhão fechar as plantas em caixas de páo forradas de papel, como sempre adquirem algua humidade, e estão assim expostas a todas as mudanças do ar, he mui-

muito melhor, e mais vantajozo para a Medicina, o guardarem-ſe em garrafas de vidros bem tapadas; não querendo porém fazer ſe a deſpeza dos vidros, pódem-ſe guardar nas meſmas caixas de pao e conſervar-ſe em parte e lugar bem ſecco, onde eſtejão menos ſujeitas ás alternativas do ar. Antes porém de ſe incluirem nas garrafas, ou caixas, devem-ſe paſſar por peneira, para que ſe ſepare a areia, e alguns inſectos, e ſeus ovos, particularmente ſe o calor, em que ſe ſecarão, não foi tão forte que podeſe mata-los a todos; o que ſuccede em 50 graos de calor;

§.XVI. Não ſão as plantas boas todos os annos, hem tão faceis em ſe conſervar: as que ſe colhem em annos de poucas chuvas, ſão melhores, mais bellas, e ſe conſervão por muito mais tempo, do que as dos annos chuvozos.

Quazi todas as plantas devem-ſe renovar todos os annos, exceptuando algumas, e que ſe colherão em annos favoraveis. O meſmo digo das flores, e raizes que ſe guardão.

Os balſamos, e liquidos naturaes de-

vem-se guardar em garrafas de vidro, ou vazos vidrados.

Quanto ás materias seccas, solidos mineraes, guardão-se em caixas livres do pó, e humidade.

§.XVI. A esta preparação se reduzem as que fazião antigamente os boticarios, dos bofes de rapoza, figados de lobo, e outras partes molles dos animaes; as quaes porém já hoje não tem uzo entre os bons Medicos, que conhecerão ser as suas virtudes illuzorias.

§. XVIII. Tambem aqui se incluem as preparações dos millepedes, das viboras, e das cantharidas; aquellas fazem-se morrer em vinho branco; estas no vapor do vinagre, e ainda tambem no mesmo vinagre; e despois seccão-se para se pulverizarem.

CAPITULO II.

Da Torrefacção, Combustão, ou Calcinação

§.XVIX. EStas preparações fazem-se pela acção do fogo com a intensão de desttruir, e vollatilizar em parte, ou de todo algumas substancias, ou prin

cipios dos do mixtos, donde nacem o redu zirem-ſe eſtes ou a carvão, ou a cinzas, ou a cal. Antigamente eſtavão mais em uzo; porém já hoje quazi todas com juſta razão ſe ſuprimem da Farmacia. Algumas ha com tudo, que ſe conſervarão, como he.

1 ° *A Torrefacção do Rhabarbaro*, a qual ſe faz, reduzindo o rabarbaro a pó fino, e torrando-o, como ſe faz ao café em prato, ou vazo vidrado, movendo-o continuadamente com eſpatula de ferro, e não o conſervando ao fogo, que pelo tempo neçeſſario para o fazer mudar de cor, ſem o reduzir a carvaõ .

2 ° *A eſponja calcinada*, a qual ſe queima dentro de hum cadinho coberto com a ſua tampa, e lutado com terra ou barro molhado; e poſto no meio do forno ſe conſerva no fogo em quanto ſe percebem vapores pelas gretas da argamaſſa, ceſſando entaõ a combuſtaõ, e frio o cadinho, tira-ſe a esponja calcinada, a qual deve eſtar preta e no eſtado de carvaõ; pulveriza-ſe, e paſſa-ſe por peneira de ſeda bem tapada. Do meſmo modo podem-ſe preparar todos os carvões dos vegetaes, e animaes.

3 ° *O Spodio ou marfim calcinado*:

O

o qual posto em cadinho não coberto, calcina-se até que esteja perfeitamente branco, tanto no interior, coma no exterior. Da mesma sorte se preparão as pontas de veado, o craneo humano &c: a esta preparação se reduz a das pontas de veado feita como dizem, filozoficamente n'agua.

4° *Á Pedra hume calcinada*, a qual em tigela de terra não vidrada, se colloca sobre forno cheio de carvões ardentes; a penas principia a aquecer-se a pedra hume entra logo em huma especie de fuzão, a que chamão liquefação aquoza. porque depende da grande quantidade d'agua contida nestes cristaes; áproporção que secca, e que perde a sua agua da cristallizaçao, incha a pedra hume consideravelmente, e faz-se rara, esponjoza, e perfeitamente branca, cessando de ferver, quando está totalmente privada da humidade. Pulveriza-se, e guarda-se em garrafas tapadas, e a isto he que chamão pedra hume calcinada. Com esta calcinaçaõ perde-se toda a agua e pouco, ou nada do acido, por consequencia fica mais concentrado, e por isso mais caustico.

O Crocus metalicus, como aperação pro-

propriamente quimica não entra na Farmacia; fazem-se porém do mesmo modo, calcinando os metaes para os privar do seu phlogisto, e ficarem na forma pulverulenta.

ARTIGO II.

Das que se fazem mediante huma operação mecanica.

CAPITULO UNICO

Da Pulverização; e da Porphirização, e dos poz simplices.

§. XX. A Pulverizaçaõ he huma operação mecanica, pela qual qualquer substancia se divide, e reduz á moleculas finissimas. Por tres razões pulverizamos. 1.º para fazer os simplices mais faceis de se tomar porque estando mais divididos, e atenuados, produzão melhor o seu effeito. 2.º para que mais facilmente se posão misturar com outros corpos; e 3.º para que mais comodamente se posão conservar.

§.XXI.Dois modos geraes ha de pul-
riza-

ção; ou por contuzão, ou por por hirização. A contuzão faz-se em almofarizes, e por este modo devem pulverizar-se aquelles corpos, que são flexiveis, e cujas partes tem tal tenacidade, que possão subdividir-se pela trituração: aqui entrão as substancias vegetaes, e animaes quasi todas.

§. XXII. A maior parte dos corpos, que se destinão á pulverização, precizão antes que se pizem, de subdividir-se previamente, ou por meio dos raladores, ou por meio de limas, ou facas, ou tizoiras, ou moinhos de café: fóra disso ha differentes maneiras de preparar as drogas para se pulverizarem.

§. XXIII. Assim os paos, raizes grossas, e grandes, como a de parreira brava, os ossos, as substancias corneas, e os frutos duros devem-se raspar antes de se pizarem, sem o que haveria grande difficuldade, e custo em os reduzir a pó, e alemdisso as substancias ligneas deixarião algumas fibras, que passão pelos poros da peneira por mais tapada que seja.

§. XXIV. As raizes, fibrozas como a de malvaisco, alcassuz &c. devem ser limpas das suas cascas e raspadas com facas; depois

pois do q̃ cortão-ſe em talhadas finiſſimas, e então ſe pulverizão: ſem eſta precaução ficarião os ſeus pós cheios de pequenos filamentos, como pelo, e que com baſtante trabalho apenas ſe poderião ſeparar.

§. XXV. Sendo as raizes pequenas, pulverizão-ſe do melhor modo, deſpois de limpas do que lhes for eſtranho. Ha muitas ſubſtancias, das quaes antes de ſe pizarem, devemos tirar algumas das ſuas meſmas partes, como por ex. os caroços dos mirobalanos, as ſementes dos foliculos de ſenné, o amago da raiz de cypó e outras muitas. Para iſſo porem metem-ſe eſtas drogas no almofariz, e contundem-ſe leviſſimamente para que ſe ſepáre o bom do inutil; aparta-ſe ſucceſſivamente hum do outro, e havendo ſufficiente quantidade do que deve ſervir, pulverize-ſe. Na raiz de ipecacuanha deve haver eſte cuidado, naõ obſtante dizerem alguns, que he deſneceſſaria eſſa paciencia, porque ſendo mais facilmente pulverizavel a caſca, do que o páo, pode aquella ſeparar-ſe deſte com facilidade bemque ſe pizem ambos: a razaõ he porque ſempre ſe piza o amago em grande parte com a caſ-

caſca, e então não he facil a ſeparação perfeita.

§. XXVI. Antes de ſe pulverizarem as ervas, devem-ſe ſeparar os petiolos, e nervos por ſerem ligneos, e de menos virtude, que as folhas. Havendo ſeparado huma certa quantidade do pó das folhas, lance-ſe o reſto como inutil; porque ordinariamente são as fibras ligneas das folhas, que mais difficultozamente ſe reduzem a pó, e tem menos virtudes, que o que ſe pulverizou em primeiro lugar. Eſta lei com tudo não deve ſer geral a todas as ſubſtancias pulverizadas; porque muitas ha particularmente as ligneas, e as que ao meſmo tempo abundão em principios gomozos, e rezinozos, nos quaes rezide toda a ſua virtude, das quaes, o que ſe pulveriza em ultimo lugar, he o que ſe deve conſervar. Neſte cazo eſtá a Ialapa, China, &c. a razão he, que como a virtude deſtes rezide nas partes gomozas, e rezinozas, naturalmente eſtas ſe pulverizarão com mais difficuldade, do que as outras.

§. XXVII. Quaſi todas as plantas, e flores, que são tenras, e delicadas, são tambem ſugeitas a amolecerem ao ar; taes

são as ſumidades da maior parte das plantas, as flores de *macella*, de rozas encarnadas, &c. Eſtas partes delicadas dos vegetaes incluem-ſe entre dois papeis, ſeccão-ſe junto ao fogo, e immediatamente ſe pulverizão, antes que tornem a humedecer. Iſto ſe deve executar abſolutamente com o açafrão.

§XXVIII. Nunca nos devemos ſervir das flores, que tiverem criado mofo, para ſe pulverizarem: as boas cortão-ſe, e pizão-ſe depois de ſeccas.

§. XXIX. As ſementes ſeccas, e farinozas, como o coentro, arroz, &c, não precizão de preparação preliminar; baſta piza-las logo e preferir como melhor o pó, que paſſa primeiro; por conter menos ſolão e farelos. As oleozas, que não são aromaticas ſe ſe querem pulverizar ſós, cortão-ſe em miudos e eſtendem-ſe em papeis, que abſorvão o oleo, miſturão-ſe com aſſucar, e pulverizão-ſe. As aromaticas porèm, ſem a previa divizão e abſorbição, pizão-ſe com o aſſucar, eſcolhendo para iſſo hum tempo ſecco, para que naõ humedeça o aſſucar.

§. XXX. As gomas rezinas; e ſuccos gomo-

mozos devem ſeccar-ſe no banho de Maria, ou junto ao fogo, quando as quizermos pulverizar, procurando faze-lo em tempo ſecco. Seria bom que ſe não reduziſſem a pó no inſtante, em que devem ſervir; viſto que por pouco que ſe conſervem pulverizadas, fazem-ſe em pelotões, e grumos. Exceтuão-ſe porém algumas gommas rezinas, como a mirra, edera, &c., que ſe não fazem em maſſa tão facilmente, por ſerem mais ſeccas. Coſtumaõ alguns, quando querem pulverizar as gommas ſimplez, aquecer o fundo do almofariz, e a ponta da mão do almofariz, para que ſe diſſipe alguma humidade; o que não he máo.

§. XXXI. Quaſi todas as rezinas puras, que são ſeccas, e friaveis, pulverizão-ſe facilmente: mas com o attrito electrizão-ſe.

§. XXXII. As partes dos animaes, que ſe reduzem a pó, devem ſer ſeccas no banho de Maria, como o caſtoreo, &c; limpando-ſe as pelles das que as tem. As bexigas de alguns animaes ſe as quizermos reduzir a pó, cortão-ſe em partes miudiſſimas, e tenues, ſecão-ſe, e pulverizão-ſe logo.

§. XXXIII.

§.XXXIII. Preparadas assim estas substancias, e prontas para se pulverizarem, mettem-se em almofariz de ferro, ou de outra materia apropriada á substancia pulverizanda; pizão-se até que fiquem sufficientemente reduzidas a pó, e de tempo em tempo dão-se algumas pancadas nos lados do almofariz, para que vibrando deixem cahir o pó, que se lhe tem pegado. Passa-se o pó por peneira mais ou menos tapada, segundo a tenuidade que lhe quizermos. Piza-se de novo o que fica, passa-se, e assim se continua até o fim, guardando-se depois o pó em vazos que se tapem bem.

§.XXXIV. Não he desconveniente cobrir o almofariz com huma especie de sacco de pelle, quando pizarmos coizas ácres, que irritem os olhos, e a respiração. Tambem não he fóra de propozito na mesma occazião cobrir-se a bocca, e narizes; estes com algodão molhados em oleo d'amendoas, aquella com hum lenço, ou guardanapo. As peneiras para estas materias ácres devem ser cubertas.

§.XXXV. Alguns aconselhão que se untem o almofariz, e páo delle com oleo de amen-

mendoas para impedir a elevação destes pós ácres, que fazem tanto mal; mas isto não se deve seguir, porque o oleo faz-se rançozo, e corrompe os pós.

§. XXXVI. Todas as substancias fortes, e acres, precizão de ser reduzidas ao pó mais fino, que for possivel, para que mais uniformemente se distribuão com as mais drogas, e não fação no corpo effeitos violentos.

§. XXXVII. Tambem devem ser muito finos os pós, que houverem de entrar em remedios para os olhos, para que os não irritem.

§. XXXVIII. Pulverizão-se as substancias differentemente á proporção da sua maior, ou menor friabilidade; humas só com o movimento da rotação, assim como as rezinas, e gomas rezinas; porque aliàs aquecer-se-hião, e se reduzirião a massa, a qual em lugar de pulverizar-se, pegar-se-hia ao almofariz, e mão. Outras pulverizão-se com a simplez percussão, o que se faz com quasi todas as mais.

§. XXXIX. Quando se pulveriza qualquer corpo, sempre se eleva huma porção, que se diffunde pelo ar, e se perde. Os

ami-

antigos pensarão evitar esta perda com ajuntar algum liquido apropriado, julgando que o que se perdia era a parte mais subtil, e mais efficaz da droga; porém nem o que se perde he de differente natureza do que fica, porque a pulverização he divizão mecanica, e não analize, nem convem molhar as drogas, porque a agua dissolve alguma parte soluvel, e ao seccar-se o pó, evapora-se a humidade, e com ella se dissipa parte dos mais volateis principios: o que se prova com serem sempre mais corados os pós das substancias molhadas, do que os das que o não forão. Assim que he melhor perder aquella pequena porção para termos os pós com todas as suas qualidades.

§. XL. Ha huma especie de pós, a que chamão *fecula*, e cuja preparação se faz do seguinte modo. Como as que estão em uzo são só as de *Norça*, *Jarro*, e *Estoque*, tomemos a Norça por exemplo. Todas as mais, que se quizerem fazer dos vegetaes, que nos parecer, podem preparar-se do mesmo modo.

§. XLI. Das raizes pois de Norça inda fres-

frescas, e tiradas de novo da terra, separamos com huma faca a casca de fora; ralamo-la sobre hum ralador de folha de flandres, e incluindo-as assim em panno forte, e limpo as expememos para lhe tirarmos o succo por meio da prensa. Este succo quando sahe he turvo, alvadio, ou esbranquiçado, e com a cór quasi de leite; mas posto em quietação por 24 horas, para que deponha o sedimento, decanta-se, e ou se guarda se quizermos, ou se lança fora; recolhe-se então o sedimento branco, que se acha no fundo do vazo, o qual põe-se a seccar, pulveriza-se, e se conserva em garrafas bem tapadas, e a isto he que dão o nome de fecula de Norça.

§ XLII. Daqui se vê que as feculas não são outra coiza mais, que as fezes, que se depoem na depuração dos succos; ás quaes devem ser consideradas com a mesma substancia carnoza, ou farinoza das raizes, privada exactamente das fibras ligneas, que servião de conter a polpa, ou substancia carnoza dos vegetaes. Tanto mais lavada fór a fecula, tanto mais privada estará do succo do seu vegetavel, e menos virtu-

de

de terá; por isso já hoje não estão quasi em uzo.

§. XLIII. A goma, ou póz do cabelo, são feculas propriamente; e podia-se de similhantes raizes preparar os póz, poupando o trigo.

Da Porphirização.

§. XLIV. JÁ disse, que dois erão os meios da pulverização, ou por contuzão, ou por porphirização. Da contuzão temos tratado, referindo quaes são os corpos proprios a esta mecanica divizão, quaes as previas dispozições para isso, qual he o metodo de a fazer, e finalmente quaes os differentes modos de contundir. Façamos agora o mesmo sobre a porphirização.

§. XLV. A porphirização não he outra coiza mais q̃ huma operação mecanica, por meio da qual se reduzem os corpos duros a moleculas muito mais subtis, que pela simples contuzão. O nome deriva-se da pedra *Porphiro*, sobre a qual, por ser durissima, he que se móem os corpos, com outra pedra de forma piramidal, chamada moleta, ou mó, a qual

mo-

move-ſe orizontalmente ſobre a pedra, por tanto tempo até que ſeja tal a divizão do pó, que a fricção da mão já não faça ruido, e o pó não trinque nos dentes.

§XLVI. Os corpos, que ſe devem pulverizar por eſte meio são os aſperos, frageis, de pouca, ou nenhuma flexibilidade, e que pouco, ou nada amollécem na agua; como são as ſubſtancias terreas, metallicas, e ainda as plantas lapideas. Todas ellas precizão de ſer pulverizadas antes de ſe ſubmeterem á pedra de moer, para ſe facilitar a ſuá ultima attenuação.

§. XLVII. Faz-ſe a porphrirização com agua, ou ſem ella.

Sem agua móem-ſe todas aquellás ſubſtancias, que podem alterar-ſe, ou decompor-ſe com eſte intermedio; como he a limagem de ferro, oſſos dos animaes pela ſua mucilagem, e quando forem calcinados, pelo ſal, que contem.

§. XLVIII. Todas as mais porém ſe porphirizão com agua pura, ou liquidos apropriados, pela razão de ſe formar huma eſpecie de maſſa, o que dá mais liber-

da-

dade para fazer trabalhar a moleta, e accelera a divizão dos corpos. Entre as que se porphirizão com liquidos, ou agua, humas devem ser lavadas antes, para separar-lhe as coizas estranhas, e outras não. As que se lavão, devem seccar-se despois, pulverizar-se, e moer-se.

§. XLIX. Quando os corpos, que se porphirizão com agua, estaõ já bastantemente moidos, formão-se delles pequenas massas de figura conica, chamadas trochiscos; com o fim de que assim divididos posão seccar mais prontamente, e se não corrompão, como succederia, se ficassem em porções grandes, que precizassem de mais tempo para seccar.

§. L. Para se formarem estes trochiscos, mete-se a materia moida, em quanto está inda moida, em hum funil de lata, e por meio de hum pequeno páo, faz-se passar, e cahir em hum papel, por pequenas porções, collocadas humas ao pé das outras, as quaes naturalmente tomão a figura conica. Estes papeis poem-se então sobre gesso, para que imbebão toda a humidade.

§. LI Ha finalmente outro modo de pre-

pa-

parar certas ſubſtancias terreas, que a natureza já dá em eſtado de divizão extrema, e que pela porphirização não ganhão nada. E como ordinariamente ſe achão miſturadas com areias, e terras groſſeiras, lavão-ſe em muita agua; agitando-ſe, e triturando a terra, para que fique ſuſpenſa a fina, a qual turvando a agua, deſpois de ſe ſeparar eſta das mais groſſas, coando-ſe, ſe ponha com a quietação; continua-ſe o meſmo com a terra groſſa, e nova agua, até que ſe tenha ſeparado toda a parte fina, a qual ſe ſecca, e faz em trochiſcos; conhece-ſe porém que já tudo eſtá ſeparado, quando a agua ſe turva ſómente por hum inſtante. O fim deſta lavagem das terras, he priva-las de quaeſquer ſaes, e corpos eſtranhos.

ARTIGO III.

Das que ſe fazem com a addição de outras ſubſtancias.

CAPITULO I.

Das Conſervas.

§. LII. AS conſervas são humas preparações das ſubſtancias inteiras reduzidas a polpa, ou pó, e miſturadas com ſufficiente quantidade de aſſucar. Inventarão-ſe eſtas preparações para ſe conſervar a virtude dos ingredientes ; e são ou molles, ou ſolidas. As ſolidas tem o nome de paſtilhas, rotulas, tabellas, &c.

§. LIII. Se nos ſervirmos dos póz, para a formação das conſervas molles, he precizo humedece-las com agua.

§. LIV. Julgavão os antigos que o aſſucar abſorvendo a humidade dos ingredientes, tinha a propriedade de os conſervar com toda a ſua bondade, e que a fermentação, que as conſervas molles experimentão, pouco tempo deſpois de feitas, ſer-

ſerve para atenuar, e unir com o aſſucar as partes eſſenciaes dos vegetaveis, as quaes tendem para a diſſipação. Porém certamente iſto não ſuccede aſſim; quaſi todas as conſervas molles não durão em bom eſtado, que pouco mais de hum mez: a maior parte dellas porém não ſe pódem fazer, que huma vez cada anno; com tudo continuamente ſe ſervem os Medicos, e Boticarios das conſervas ora ſós, como medicamentos, e ora como excipientes para bolos, e pirolas.

§. LV. As conſervas deſcritas nos Diſpenſatorios, fazem-ſe com folhas, ou flores, ou raizes. Humas pizão-ſe ſómen- por baſtante tempo com o aſſucar, e reduzem-ſe a polpa, ou antes, ou deſpois de ſe lhe ter ajuntado o aſſucar. Oùtras fazem-ſe desfazendo a polpa deſtas ſubſtancias em aſſucar cozido em ponto, em quanto eſtá quente, e liquido: mas eſtes medicamentos não ſe pódem conſervar por hum anno, porque a mucilagem dos ingredientes, a ſua ſubſtancia propria mais delicada, e a ſua humidade facilitão a fermentação, á qual eſtas são diſpoſtas; o meſmo aſſucar com

to-

todos estes fermentos, fermenta tambem muito mais de pressa do que se estivesse só: fenomenos, que não acontecem aos xaropes com tanta facilidade se forão bem clarificados, e depurados destas substancias fermentaveis.

§. LVI. A maior parte das conservas feitas pelo metodo ordinario, dentro de poucos dias, com a fermentação perdem a sua côr, e o seu cheiro, e os ingredientes o seu sabor; provas que mudarão totalmente de natureza, e de virtude; adquirindo no principio logo hum cheiro vinozo, e despois fazendo-se ácres, tumidas, e cheias de ar; despois de estarem neste estado, abatem, evapora-se a humidade, e assucarão-se por baixo, ao mesmo tempo, que a superficie fica com mais, ou menos copia de bolor.

§. LVII. Todos estes effeitos geralmente se passão no espaço de 4. mezes, pouco mais, ou menos; em humas conservas mais rapidamente; e em outras com mais vagar. Nem se remedeião estes inconvenientes com priva-las d'huma certa porção de humidade; como se poderia julgar. Propõe por isso Baumé hum

hum modo na verdade excellente para se fazerem conservas, sem que os ingredientes percão a sua virtude, e he o seguinte.

§. LVIII. Seccão-se as plantas, ou suas partes com as quaes houver-mos de fazer conservas, pulverizão-se, e guardão-se em vidros bem tapados: a todo o tempo, que fôr preciza a conserva, toma-se o pó da substancia, mistura-se com assucar em almofariz de marmore, com pilão de páo, e ajuntando-se-lhe ao mesmo tempo a agua destillada da mesma planta, se he aromatica, ou agua pura, senão fôr aromatica, ou não houver destillada. Por este meio tomão-se as conservas mais frescas, mais efficazes, e ao mesmo tempo menos desgostozas, porque se achão privadas de todos os sabores estranhos adquiridos pela fermentação.

§. LIX. Tambem, se quizermos, para maior comodidade, podemos misturar o assucar em pó com o pó dos vegetaes, guardando estas misturas bem seccas em garrafas bem tapadas; formão-se então as conservas, havendo necessidade dellas, desfazendo estes pós com sufficien-

te quantidade d'agua destillada da mesma planta, ou com agua ordinaria, se a conserva fôr da planta não cheirosa.

§. LX. Este plano de reforma proposto a aperfeiçoar hum genero de medicamento, que tinha tanta necessidade della, respeita tambem á quantidade d'assucar, com que se fazem as conservas. Ordinariamente ordena-se huma libra de assucar para meia libra de cada hum dos vegetaes frescos. Ora com a exsicação das plantas vimos no conhecimento que nem todas tem a mesma quantidade de humidade; porque humas diminuem considerabilissimamente, perdendo na exsicação quasi $\frac{7}{8}$ partes do seu pezo; outras $\frac{3}{4}$: outras $\frac{1}{2}$: e finalmente outras $\frac{1}{4}$. Donde he claro que não dependendo nas plantas as virtudes da sua humidade, mas sim dos outros seus principios, vem a haver huma grande desproporção entre o assucar e os principios activos dos vegetaes, com que se fazem as conservas, fazendo-se todas com a mesma dose de assucar; quando pelo contrario bem se vê, que a proporção devia ser

zi-

desigual, segundo as plantas, com que fizermos as conservas. Evita-se porém esta desigualdade e desproporção pelo meio proposto; e pódem os Medicos a seu beneplacito diminuir, ou augmentar a actividade dos medicamentos, mudando, conforme ás circunstancias, as proporções dos ingredientes, para a do assucar, o que certamente não podem fazer pelo metodo usado até agora.

§. LXI. Inda no caso de se quererem fazer as conservas pelo modo antigo, parece que se devem dobrar as doses daquellas plantas, que diminuem tão consideravelmente; as flores porém, folhas, e raizes, que perdem menos pela exsicação, podem-se tomar em menor dose.

§. LXII. A quantidade de assucar, que se pode tomar para a formação das conservas por este metodo de Baumé, são $\frac{3}{4}$ para $\frac{1}{4}$ dos pós; para exemplo façamos a conserva de rosas da fórma dita.

§. LXIII. Esta conserva pode-se tambem fazer de outro modo, que he metendo o pó das rozas na dose de onc quatro em vaso conveniente, e desfazendo-o em onc

 oi-

oito d'agua de rosas ; deixamo-los em maceração fria por 5. ou 6. horas, para que tome a consistencia de polpa: faz-se então cozer o assucar em ponto, e em quanto está quente, e ainda liquido, se desfaz nella com mão de gral a polpa de rosas ; faz-se aquecer hum pouco esta mistura, para que o assucar penetre bem a polpa, e conserva-se para o uso em vasos proprios.

§. LXIV. De qualquer destes modos se pódem fazer todas as mais conservas; bem advertido, que só se faça a quantia necessaria na occasião, para que com a dilação senão corrompão. Nem vale a objecção de se perderem pela exsicação as partes volateis, porque pela fermentação mais se perdem.

§. LXV. Inda que o metodo, que aconselho, seja optimo para quasi todas as plantas com que se formão conservas, com tudo ha casos, em que por nenhum modo se deve seguir, e outros, em que isso he inutil.

§. LXVI. No primeiro estão todas aquellas plantas, cuja principal virtude rezide nos seus succos e principios volatissimos, como são a cochlearia, becabunga,

ga, e outras da meſma natureza; e como na facilidade de ſe terem eſtas plantas em todas as eſtações do anno, he muito conveniente faze-las ao paço da precizão deſſas conſervas, pelo modo ordinario, iſto he, pizando-as com o aſſucar até que ſe fação em polpa, e paſſando-a por peneira de *crina*, como ſe faz nas polpas. Neſte caſo a quantidade de aſſucar deve ſer $\frac{2}{3}$ para $\frac{1}{3}$ das plantas.

§. LXVII. Finalmente he inutil o noſſo metodo para aquellas conſervas, que ſe conſervão por muito tempo ſem alteração, como he a conſerva de cynorrhodon, das meſmas roſas, e de todas aquellas ſubſtancias, que tiverem pouco, ou nada de mucilagem, pois que todas eſtas podem ſer feitas, e guardadas por tempo conſideravel.

CAPITULO II.

Dos Conditos, ou Doces.

§.LXVIII. Estas preparações forão inventadas para conservar por meio do assucar os simpleces em substancia, porém muito particularmente para serem agradaveis ao gosto.

§.LXIX. Antigamente erão de maior uso na Farmacia do que hoje. Todas as antigas Farmacopéas contém hum dilatado capitulo sobre os doces, a que elles chamão conditos, e os fazião com raizes, frutos, &c.; hoje quasi todos estes conditos sahirão da Farmacia, para nelles se occuparem os conserveiros, ou confeiteiros, ficando nella só hum bem pequeno numero destas preparações, as quaes diminuem todos os dias, e talvez, que seria mais vantajozo para a Medicina o limita-las a muito menor numero.

Estes conditos, ou são moles, ou solidos, e seccos.

§.LXX. Deve-se atribuir á época do descubrimento do assucar a multiplicidade dos con-

conditos na Farmacia antiga. O ser elle mais agradavel que o mel, fez que o substituissem a este; além disso he muito mais proprio para fazer os conditos perfeitamente seccos, coiza que se não póde formar com o mel.

§.LXXI. Preparão-se pois em doces seccos frutos inteiros, ou cortados em pedaços, raizes, certas asteas, e certas cascas. Estas substancias devem ser tão penetradas pelo assuçar, que fiquem seccas, e quasi friaveis. Não ha proporção alguma entre o assucar, e ellas; pois que basta privar as substancias, com que se fazem os conditos, de toda a sua humidade por meio do assucar cozido em ponto, de maneira que o que fica nos corpos, fique tambem secco, e privado de toda a humidade.

§.LXXII. Para cozermos porém o assucar em ponto, lanção-se em hum tacho duas libras d'assucar com huma libra d'agua; aquece-se tudo para dissolver-se o assucar, e põe-se a evaporar a humidade até que metendo huma colher dentro deste xarope, e movendo-a asperamente, se veja que o assucar, escapando da colher, se divide em huma especie de pellicula,

la, delicada e leve, ſimilhante as teias d'aranha, que voão pelo ar no fim do verão. Chama-ſe aſſucar cozido em ponto baixo, ou perlado, ao que produz difficultozamente eſte effeito; e aſſucar cozido em ponto alto, ou de cabello, ao que o produz muito facilmente. Tambem ſe conhece eſtar o aſſucar em ponto, quando tomando delle hum pouco em huma colher, e deixando-o cahir de hum pouco alto, a ultima gota ſe termina em hum fio branco, delicadiſſimo, ſecco, e fragil: neſte eſtado eſtá em ponto alto, ou de cabello; mas quando fórma huma pequena gota redonda, e brilhante no fim do fio, eſtá então em ponto baixo, ou de perola. Algumas peſſoas conhecem que o aſſucar eſtá neſte ponto, quando deixando cahir hum pouco em hum copo de agua fria, elle ſe precipita no fundo do vaſo na fórma de globulos ſeccos, e frageis.

§. LXXIII. Tomão-ſe pois as raizes, ou outra qualquer coiza, de que quizermos fazer conditos, e cortão-ſe em porções de tamanhos convenientes; cozem-ſe em ſufficiente quantidade de agua por hum

quar-

quarto de hora, para lhes diminuir parte do ſeu ſabor, ſe ſão ácres, ou para amollecer mais; deſpois do que tirão-ſe do vaſo, em que ſe cozerão, com huma eſcumadeira, e pőem-ſe a eſcorrer ſobre peneira de crina. Coze-ſe então o aſſucar em ponto de cabelo; e dentro ſe lhe deitão as raizes cortadas, continua-ſe a ferver tudo até que tenhão perdido toda a ſua humidade, o que ſe conhece pela dureza, que adquirem tendo fervido no aſſucar. Tirão-ſe com huma eſcumadeira, e pōem-ſe a esfriar, e eſcorrer, ſobre ardezias. Eſtando ſufficientemente frias, guardão-ſe em caixas, as quaes ſe devem conſervar em lugar quente, para que não amoleção atrahindo a humidade do ar.

§. LXXIV. Do meſmo modo ſe preparão todos os doces ſeccos; exceptuando porém aquellas ſubſtancias, que não tem ſabor mui forte, porque eſſas não ſe cozem antecedentemente.

§. LXXV. Quanto aos frutos molles, e ſuccozos, devemos paſſa-los varias vezes pelo aſſucar, por ſerem mais difficultozos de ſe penetrar: para iſſo tirados os frutos do aſſucar em ponto, pőem-ſe a eſcorrer ſo-

ſobre peneira por hum, ou dois dias; no fim deſte tempo nota-ſe que elles amolecem, porque a humidade do interior liquída pouco a pouco o aſſucar da ſuperficie. Eſtando neſte eſtado, tornão-ſe a meter dentro do aſſucar em ponto, e repete-ſe a meſma operação duas, ou tres vezes, ou mais á proporção da maior, ou menor grandeza, e ſuculencia dos frutos, até que o aſſucar da ſuperficie não humedeça. Guardão-ſe então em caixas competentes, e em lugar, ſecco, e quente.

§. LXXVI. Os doces molles fazem-ſe, mergulhando-ſe as ſubſtancias dentro do aſſucar, quando eſte inda não eſtá em ponto, e que ſe conſerva inda depois de frio, liquido como calda, fervendo-ſe tudo mais, ou menos, ſegundo a maior ou menor humidade, e conſiſtencia dos corpos. Eſtes conditos guardão-ſe, ou com a meſma calda, ou ſem ella.

§. LXXVII. Finalmente he de advertir, que alguns dão o nome de confeições a eſtes conditos, quando são feitos com frutos, ou bagas; o que não he geral, porque mais ordinariamente a palavra confeições ſerve para deſignar huma

com-

composição a que tambem chamão electuario, como despois veremos.

Os nossos confeitos são conditos seccos.

SECÇÃO II.

Das preparações, que se fazem extrahindo dos simpleces alguns dos seus principios para se conservarem.

ARTIGO I.

Das que se fazem para extrahir os principios volateis, ou com menstruo, ou sem elle.

CAPITULO I.

Das aguas essenciaes, ou aromaticas, e das destilladas.

§.LXXVIII. NA preparação das aguas essenciaes, ou aromaticas, o nosso fim he separarmos o principio volatil das plantas, o qual venha combinado com agua propria dellas; por isso sem adi-

adisão nenhuma introduzimos só a planta no banho de maria d'hum alambique: humedecendo-a com muito pouca quantidade d'agua, se ella não fór succoza, e assim se procede á destillação. Em gráo de calor inferior ao da ebulição da agua, eleva-se hum liquido perfeitamente claro, e muito cheirozo. Tendo-nos servido d'huma libra da planta, e cessando a destillação, quando tiver passado huma, ou duas oitavas de liquido, temos então o que se chama o espirito rector da planta. Se porém em lugar de cessar, continuamos a destillação, até que as plantas fiquem perfeitamente seccas, nesse caso obtemos maior quantidade de liquido, e a isto he que dão o nome de agua essencial, ou aromatica.

§. LXXIX. Todas as plantas não dão a mesma quantidade de espirito rector; as que mais dão são as mais cheirozas; bem que muitas hajão nimiamente cheirozas, as quaes o dem em pouca, ou nenhuma quantidade: o que provem da sua nimia volatilidade, e nesse caso he precizo recorrer a outro meio, de que despois falaremos: nem das plantas obte-

te-

temos todo o ſeu eſpirito, huma, porque pelas junturas dos vaſos ſe evapora e perde, outra pela tenuidade que tem com as plantas.

§. LXXX. Não ſe devem cortar os vegetaes, dos quaes quizermos obter o eſpirito rector, porque no tempo deſta divisão, diſſipa-ſe conſiderabiliſſimamente.

§.LXXXI. Se quizermos obter o eſpirito rector das plantas exoticas, e dos páos ſeccos, que nos vem de longe como ſaſſafras &c, reduziremos o páo em laminas miudas por meio de huma plaina, e o introduziremos no banho de hum lambique: a juntar ſe-lhe ha agua ſufficiente para que ſe imbeba perfeitamente; deixando-o macerar alguns dias para eſſe fim; e então ſe faz a deſtillação do modo já dito.

§. LXXXII. Eſtes eſpiritos rectores não tem uzo na Medicina por ſe obter em tão pouca quantidade; por iſſo recorrerão os Medicos ás aguas deſtilladas, as quaes, como ſabem, tem a ſua virtude do meſmo eſpirito rector, e do oleo ethereo, com agua por meio do eſpirito;

§.LXXXIII. *Aſſim que as aguas Deſtilladas* são preparações dos ſimplecces, pelas quaes por meio do fogo, e com addição da

agua

agua pretendemos ſeparar, e obtemos o ſeu eſpirito, e oleo eſſencial.

§. LXXXIV. Ellas são ou ſimpleces, ou compoſtas: e das primeiras trataremos.

Só ſervem lhes os corpos, que tem principios volateis, ou ſejão aromaticos ou acres: o que ſe conhece pelo cheiro: no reino mineral o ambar e alambre, no animal o caſtoreo algalia &c., e no vegetal todas as cheirozas &c. ficão logo izentas deſtas preparações as mucilaginozas, doces, amargozas e auſteras que ſão privadas de cheiro.

Eſtas eſpecies ou ſe deſtilião inteiras ou cortadas, ou contuzas; e ſe forem muito ſuccoſas, pela trituração ſe reduzem antes a papas; e todas ou ſe macerão precedentemente, ou não.

§.LXXXV. A maceração porém, ſe for neceſſaria nos mais duros, e mais ſeccos faz-ſe com agua, na qual ſe ajuntou ou ſal comum, ou tartaro, ou ſal alcalino fixo, ou cinzas claveladas puras.

§.LXXXVI. Poſta a planta no lambique de cobre bem eſtanhado com ſufficiente quantidade d'agua, para q̃ fique perfeitamente banhado nella, ſe une o capitel á cucurbita, e a ſerpentina ao roſto; enchem-ſe d'

agua

agua o refrigeratorio, e a ſerpentina: e finalmente ajuſta-ſe o recipiente á ſerpentina. Ofogo leva-ſe no principio moderado e deſpois inſenſivelmtene ſe conduz a ebullição do vehiculo, na qual ſe conſerva, de maneira que com eſte augmento, ſe for em cobre que he opaco, ſe veja que a agua deſtilla no receptaculo, como hum pequeno rio, ou ao menos, que huma gota lança outra.

§.LXXXVII. As primeiras porções do liquido que deſtillão, ſão humas vezes lacteas, e outras ſem cor, o que depende do modo com que foi adminiſtrado o fogo. A eſte meſmo tempo ſe eleva tambem com eſte liquido huma prodigioza copia d'ar, e vapores nimiamente rarefeitos, que farião ſaltar o recipiente, ſe tiveſſe ficado muito exactamente lutado: deſpois do que continua quietamente a deſtillação, pela qual ſahe a agua com cor lactea, cor propria quaſi geralmente das aguas deſtilladas. Acabada a deſtllação, guardão-ſe eſtas aguas em vaſos bem tapados.

§.LXXXVIII. Deveſe notar 1.º que o canal do vaſo refrigeratorio ſempre antes da deſtillação ſe deve lavar 2.º que a veſica

não

ſe deve encher ſe não ſo das duas terças, para que não ſubão os corpos incluzos, e paſſem ao recipiente. 3.º que não deve deixar paſſar toda a agua, quaſi metade baſta; porque ſó as primeiras porções he que são activas; por iſſo deve-ſe advertir que ordinariamente as plantas aromaticas ſe deſtillão com o quadruplo, ou triplo de vehiculo, e ſó ſe continua a deſtillação até ter paſſado metade, ou duas terças quando muito; e a melhor regra he ceſſar da operação logo que a agua, que deſtillar deixar de ſer lactea. Deſte modo ſe evita o empireuma; aſſim como tambem com a mudança de agua do refrigeratorio.

§.LXXXIX. Se a agua deſtillada inda não eſtiver ſufficientemente emprenhada dos principios activos, redeſtilla-ſe ſobre novos ſimplices, e ſe iſto ſe repete por varias vezes chamão-ſe as *aguas cohobadas.*

§.XC. As aguas deſtilladas expoſtas a os raios do ſol por alguns dias em vidros bem tapados, e deſpois poſtas em lugar hum pouco frio, com o tempo adquirem a indole mais eſpirituoza, e hum cheiro mais grato. Tambem nota Baumé, que expondo as aguas deſtilladas ao gelo lhes faz per-

perder com toda aprontidão o cheiro empireumatico, que adquirirão; a razão do que he bem difficultoza de se saber.

§. XCI. He de notar, que as destilladas na cucurbita no banho, são pela maior parte mais puras, do que as destilladas na vesica 1.° por ser mais alta aquella, e não ser facil subirem corpos heterogeneos mais fixos. 2.° porque o acido das plantas sempre ataca a superficie do cobre, e tambem do estanho.

§. XCII. Finalmente todas estas aguas destilladas, com o tempo se fazem claras e transparentes, humas despois de alguns mezes, outras despois de annos, separando-se o oleo para a superficie, e depondo materias mucilaginozas. Estando neste estado, devem-se renovar porque dissipado o espirito rector, e separado o oleo ethereo, dos quaes depende a virtude destas aguas, ficão ellas inertes.

§. XCIII. Podem fazer-se extemporaneas ajuntando os oleos essenciaes ethereos com agua, mediante o assucar, mucilagem &c. Se com o assucar, no principio fazem-se turvas, despois ficão claras, e

diafanas precipitando-se a parte rezinoza.

§. XCIV. Tendo falado até aqui das aguas destilladas dos simpleces, direi por esta ocazião o modo de destillar a agua commum, visto que a que nos dá a natureza, he sempre impura, e na Farmacia haja muitas vezes necessidade della pura, e destillada.

§.XCV. Deita-se no banho de Maria d'estanho, a quantidade d'agua, que quizermos, o banho mete-se na cucurbita de cobre, na qual haja sufficiente quantidade d'agua; póe-se ao lume, applica-se o capitel; o seu rosto á serpentina, e a esta o recipiente; lutão-se as juntas dos vazos com papel untado com colla de farinha; encha-se d'agua fria tanto o refrigeratorio como o tonel da serpentina, e finalmente destilla-se até que tenha passado quazi as sete oitavas partes d' agua, que se tiver exposto á destillação. Esta agua destillada guarda-se em garrafas de vidro.

§.XCVI. Algumas vezes a agua destillada tem hum cheiro empireumatico, o que provém das plantas, que se destillarão no lambique. O que quizer evitar isto, pode destillar a agua em vazos de vidro.

C A-

CAPITULO II.

Das infuzões

§. XCVII. O Fim dellas he extrahir por meio de hum menſtruo as ſubſtancis mais diſſoluveis, e mais delicadas dos corpos transferindo por eſte modo à virtude dos ſimplices para os menſtruos. Eſtes medicamentos são liquidos, e ſe preparão ou no frio, ou em hum grão de calor brando, que nunca porém chegue a ebullição. Os principaes vehiculos das infuzões são a agua, o vinho o vinagre, a agua-ardente, eſpirito de vinho, o oleo &. Das infuzões que ſe fazem em oleo falarei quando tratar dos medicamentos externos. As que ſe fazem com agua ardente, e eſpirito de vinho, que propriamente ſe chamão tinturas, tratar-ſe-hão n'outro capitulo: donde ſó agora falo das infuzoés em agua, vinho, e vinagre. Em geral como todas as ſubſtancias não são da meſma indole, por iſſo pedem differentes menſtruos, dos quaes ſe eſcolhem aquelles que são apropriados a cada ſubſtancia que queremos extrahir.

§. XCVIII. As infuzoẽs das plantas, e flores delicadas fazem-ſe como o xa, e devem ſer claras e tranſparentes. Ordinariamente ſe preparão em caza dos meſmos doentes; ſobre as plantas, ou flores ſe lança agua fervendo, cobre-ſe o vazo, e deixa-ſe a inſuzão até que fique meia fria, ou que o que ſe infundio ſe tenha precipitado ao fundo. As infuzões devem ſer pouco carregadas das partes fixas, e pelo contrario conter todas as volateis, poriſſo não deve o menſtruo chegar a ebullição. Querem huns que ſe côem, outros que ſe inclução em ſaquinhos, o que he o meſmo, mas de menos trabalho: ſe ſe côam porém não deve ſer com expreſſão, para que não paſſe o parenchyma, que ſem fazer as infuzões mais efficazes as faz mais deſgoſtozas.

§. XCIX. He difficil regular a proporção da agua, porque iſto depende da quantidade de principios, com que dezejamos, que fique ſaturada a infuzão.

§. C. Se os ingredientes são duros, ligneos e volumozos como são páos, cascas, e certas raizes, cortão-ſe e contumdem-ſe ſeparando-lhe o pó, que ſe forma quando ſe pizão, e a ſua infuzão dura pormuito

mais

mais tempo: muitas vezes esta infuzão se faz como preliminar para amollecer aquelles corpos que depois devem servir para cozimentos.

§ .CI. Para exemplo das infuzões em agua fria sirva-nos a Kina; da qual se tomão duas onças pizadas e se deitão em huma garrafa com quatro pintas d'agua, ou oito libras civis. Deixa-se esta infuzão por dois dias havendo o cuidado de mover a garrafa varias vezes por dia: passado este tempo cóa-se o liquido por papel pardo. Deste modo he que aconselha Baumé que se deve dar a Kina, porque na mesma agua fria larga todas as suas partes gomozas, rezinozas e extractivas. Esta infuzão que he levemente vermelha, mas que he perfeitamente clara, e transparente, contém a substancia rezinoza totalmente dissolvida: e como parece que a virtude da Kina está nos seus principios rezinozos, e que hum leve grão de calor altera estes mesmos principios fica natural que he muito melhor o dala em infuzão fria do que em cozimento. Dezejariamos nós, que se verificasse esta opinião de Baume, e que a pratica a confirmasse, porque teriamos este

re

remedio menos defgotozo e mais efficaz. Muitas vezes he verdade que o doente não pode efperar a dilação defta infuzão quando he precizo que elle tome huma apozema febrifuga: mas neftas circunftancias, convem fazer ferver a Kina fómente por hum inftante; porque podemos eftar feguros que a agua fica com todos os feus principios, e o cozimento então conterá pouco ou quafi nada de rezina decompofta. A leve fermentação, que experimenta a Kina quando a fua infuzão dura mais de dois dias nos calores do verão, occazionna a feparação d'huma parte da rezina, affim como fáz a ebulição, por iffo he que o liquido fe turva então; fenomeno, que fe não obferva no tempo frio.

§. CII. Chama-fe *vinho medicinal* o vinho ordinario feito medicamento pelas drogas que fe lhe ajuntarão. De dois modos differentes fe preparão os vinhos medicinaes, ou pela fermentação, ou pela infuzão. Os que fe preparão pela fermentação, fazem-fe mifturando os ingredientes com o fucco das uvas exprimido de novo, e deixando fermentar tudo junto; mas como a fermentação;

cu-

cuja propriedade he mudar a natureza do mosto, muda tambem a das drogas, a ponto que inda os mais violentos purgantes apenas conservão depois da fermentação alguma virtude laxante, e que os succos amargozos perdem consideravelmente o seu sabor, mudando-se em liquido espirituozo com o mosto, e finalmente a Medicina quazi nenhuns auxilios tira dos vinhos medicinaes feitos pela fermentação, porisso já hoje estaõ em deluzo: donde só trato dos que se preparão pela infuzão; e pára exemplo façamos o da Kina.

§. CIII. Tomão-se duas onças de Kina pizada, e metem-se com duas libras de vinho tinto como o de Bourgonha em huma garrafa, aqual se tape bem, e pôe-se em lugar fresco por doze, ou quinze dias, havendo o cuidado de move-la duas ou tres vezes cada dia; no fim dos quais filtra-se o vinho por papel pardo, e guarda-se em adegas dentro de garrafas que estejão sempre cheias.

§. CIV. Do mesmo modo se preparão todos os vinhos medicinaes por infuzão; os que forem feitos para o uzo interno devem-se preparar sem calor, expondo-se em lu-

lugar fresco, livre do sol; o que comtudo não se deve entender, que dos vinhos officinaes, os quaes hãode-se conservar por algum tempo, porque para aquelles que se receitam, ao passo em que ha necessidade devemos recorrer ao calor do banho de Maria, visto que o enfermo não pode esperar a dilação d'huma infuzão fria. Tambem he muito conveniente e necessario que o vazo em que se faz a infuzaõ esteja exactissimamente tapado, para que se não dissipe o principio espirituozo do vinho.

§.CV. Na compozição dos vinhos officinaes nunca devem entrar, que substancias seccas, ao menos muito poucas das frescas por cauza da humidade, que largam e que enfraquece o vinho, e corrompe com prontidão.

§.CVI. Não succede isto assim com os vinhos magistraes, que como se fazem para durar pouco tempo podem-se preparar com substancias frescas. Finalmente devo advertir, que os vinhos das plantas antiscorbuticas, inda que são officinaes devem-se preparar com as plantas frescas, tanto porque a virtude dellas está na humidade, como porque a mesma humi-

midade não altera o vinho tão facilmente como os mais ſuccos. Alem diſto eſtes vinhos devem-ſe preparar pela infuzão fria, quando ha tempo, e commodidade.

§.CVII. *Para fazer os vinagres por infuzaõ*, não preciza mais do que uni-lo com os corpos proprios, digeri-los, ou ao ſol ou em banho de arêa, ou em calor mais forte, coa-lo por papel pardo depois de o ter paſſado por pano com expreſſão, e guarda-lo em garrafas bem tapadas. Aſſim ſe preparaõ o vinagre das flores de ſabugueiro, o vinagre eſquilitico, o colchico &.

CAPITULO III.

Dos espiritos em geral, e em particular do espirito de vinho, e aguas aromaticas, eſpirituozas.

§.CVIII. OS Quimicos chamaram eſpirito, aquelles liquidos moveis, volateis e activos, que extrahião dos varios corpos da natureza. Podem-ſe dividir em ſalinos acidos, e alcalinos, em inflamaveis, e mixtos: dos que são a combinação dos

dos inflamaveis, e salinos, tratarei na ultima parte da Farmacia. Dos acidos de todos os reinos já nós diffuzamente tratámos, dizendo o meio com que se extrahiam dos corpos.

§.CIX. Dos alkalinos tambem já falamos, dos quaes vimos que erão eductos, ou productos, e os meios com que se preparavão.

§.CX. Dos inflamaveis tambem já disse que se formavão com o movimento da fermentação, e que nenhuma planta viva, ou parte della, tinha ainda elaborado, e completo espirito inflamavel: mediante porém a fermentação se extrahe de varios corpos, sempre de todos o mesmo, de modo que se podem substituir sem escrupulo: o ordinario he o do vinho; o qual ou serve só por si ou para extrahir algũmas partes dos ingredientes, nas quaes julgamos que está a virtude de que precizamos: assim que depois de falarmos do modo de obter o espirito de vinho de o purificarmos, e conhecermos a sua pureza, trataremos das aguas aromaticas espirituozas, que são feitas mediante este espirito da mesma for-

forma, como as destilladas se fazem com agua.

§.CXI. Lança-se o vinho, que quizermos, ou branco, ou tinto no banho de hum lambique; dispõem-se os vazos como para a destillação, e destilla-se com calor moderado. Hum liquido transparente, volatil, d'hum cheiro agradavel, e inflammavel sem fumo, nem ferrugem eleva-se em gráo de calor pouco inferior ao da ebullição da agua. Este he o que se chama espirito de vinho. Continua-se a destilação até que se tenha tirado o espirito, e ainda mesmo huma pequena porção de phlegma, para ficarmos certos de que passou todo o liquido inflãmavel. No lambique fica hum liquido acido, o qual contém todos os principios salinos do vinho, que não poderão subir em similhante gráo de calor; este liquido lança-se como inutil.

§. CXII. Quando o vinho se expõe a destillação, solta-se huma prodigioza quantidade d'ar, por conta do qual deve-se no luto do recipiente deixar hum pequeno buraco d'alfineite para evitar o quebrar-se o vazo.

§.CXIII. Nos trabalhos em grande faz-se

esta

esta destillação a fogo nû, entretendo-o sufficientemente forte para que o liquido, que destilla, seja como hum fio; por este meio eleva-se tanto de fleuma quanto de espirito; e a este liquido assim combinado com tanta copia de fleuma chamão agua ardente; destillando porém o vinho no banho, o liquido espirituozo obtido he muito menos carregado de fleuma.

§. CXIV. Estas aguas ardentes vulgares tirão-se de vinhos deffeituozos, e que já não são potaveis. Tambem se destillão das borras, diluindo-as n'agua para que se não queimem no fundo do vazo, e não comuniquem ao espirito o cheiro, e sabor empireumatico.

§. CXV. Todos os liquidos fermentados, como a cidra, cerveja, hydromel &c. dão do mesmo modo pela distillação os seus espiritos ardentes, os quaes são todos da mesma natureza, e tem as mesmas propriedades differindo mutuamente pelos sabores, e cheiros, que são particulares a cada hum delles, e que se não podem destruir com reiteradas rectificações, bem que talvez isso não seja impossivel.

§. CXVI. Nem todos os vinhos dão a mesma quantidade de espirito; os espirituozos,

e novos dão-os em maior copia; em menor os acidos e os velhos; porque nestes combinou-se de tal modo a parte espirituoza com os mais principios, que já não he sensivel.

§. CXVII. Como o espirito de vinho desta nossa operação, e as aguas ardentes, que se achão no commercio, nem são sufficientemente puros, nem bastantemente livres do principio aquozo, para se poderem empregar em huma infinidade de preparações, he precizo por algumas operações leva-los a perfeição, e a estas differentes operações damos o nome de rectificações.

§. CXVIII. Com a rectificação, a qual consiste em destillações reiteradas, procuramos livrar o espirito de vinho do seu fleuma, e do seu oleo essencial grosseiro. Para isso pois meta-se em banho d'hum lambique a agua-ardente, e põe-se a destillar da forma sabida; quando tiver destillado a quarta parte do liquido, esta se rezerva separadamente e continua-se a fazer destillar ainda huma igual quantidade de liquido, ou até que o que passa, seja alvo, e lacteo. Esta segunda porção destillada torna-se a destillar em banho de Maria;

ria ; tendo paſſado quazi metade pela deſtillação, eſta ſe miſtura com o primeiro eſpirito deſtillado na primeira operação. Continua-ſe a tirar tudo quanto houver d'espirito: rectifica-ſe de novo eſta ſegunda porção deſta ſegunda deſtillação para ſe lhe extrahir alguma parte do liquido, que paſſar primeiro e miſtura-la com os antecedentes. Aſſim ſe continua ſucceſſivamente até que tenha deſtillado da agua ardente tudo quanto ella poder dar de eſpirituozo, ſimilhante ao primeire eſpirito de vinho. No fim de cada deſtillação fica no banho hum liquido fleumatico, o qual tem cheiro d·agua-ardente, mas já não contém eſpirito inflamavel, por iſſo de cada vez lança-ſe como inutil.

§.CXIX. Todas aquellas primeiras porções de eſpirito de vinho, que ſucceſſiva mente ſe obtiverão, e miſturarão, dentro do banho ſe põem a deſtillar de novo; e quando tiver deſtillado quaſi metade de toda a quantia, ſepara-ſe o liquido deſtillado, e he o que tem o nome de eſpirito de vinho rectificado, ou alkoolizado, ou alkool de vinho. Continua-ſe a deſtillação para ſe tirar todo

o

o eſpirituozo, que fica no lambique; rectifica-ſe eſta porção de novo para ſe lhe tirar ainda metade do liquido, a qual primeiro paſſa; e aſſim ſucceſſivamente ſe póde continuar para ſe rectificar todo o eſpirito de vinho da agua ardente de que nos tivermos ſervido, guardando-o á parte, ſe quizermos, para uzos, em que não ha precizão de eſpirito de vinho tão bem rectificádo.

§. CXX. Varios tem ſido os modos propoſtos pelos Quimicos mais famozos, para a rectificação do eſpirito de vinho.

§. CXXI. Huns mandão miſturar o eſpirito de vinho em huma grande copia de agua, e deſpois deſtillar, e reiterar a meſma operação muitas vezes ſucceſſivas para que ſe rectifique. Eſte meio he efficaz, porque o oleo fica nadando ſobre a agua, e o eſpirito perde cada vez mais o máo cheiro, que lhe provém do oleo; mas he incommodo, porque requer muita agua, e muitas deſtillações.

§. CXXII. Outros aconſelhão rectificar o eſpirito ſobre cal viva, ou extincta ao ar, mas a cal inda que ſepare o oleo, e a agua ſuperflua, altera ſingularmente os principios do eſpirito, ou porque o

pri-

priva de huma grande parte do ſeu ácido, ou por outra qualquer razão.

§.XXIII. A meſma alteração quaſi ſuccede na rectificação com a greda, como alguns pertendem.

§.CXXIV. Alguns Quimicos recomendão rectificar o eſpirito de vinho ſobre ſal alcalino, deſpois de os ter feito digerir juntos; mas eſte decompõe o eſpirito quaſi da meſma fórma, como a cal, como ſe prova pélo ſal neutro, o qual ſe criſtalliza da materia ſalina, que fica deſpois da deſtillação.

§.CXXV. Outros querem, que ſe rectifique ſobre miolo de pão ſecco, ou ſobre farelos; eſtes intermedios são excellentes, porque não alterão o eſpirito de vinho, na deſtillação, dão huma mucilagem, a qual attrahe o phlegma, e imbebem o oleo.

§.CXXVI. Porém de todos eſtes meios o mais comodo, e o melhor he o que nós propuzemos, ſeguindo a opinião de Baumé. Toda a intenção deſtas recticações he livrar o eſpirito de vinho do phlegma, e oleo craſſo, e para priva-lo deſte oleo, he que recomenda Baumé o rectificar á parte as ultimas porções do eſ-

espirito de vinho, que se tirão em cada destillação. He facil conhecer a differença, que ha entre estas duas porções do espirito de vinho; porque a primeira não deixa nenhum cheiro de phlegma d'agua ardente nas mãos despois da evaporação do espirito; e a segunda pelo contrario deixa hum cheiro de oleo de vinho, similhante ao cheiro do halito, ou bafo dos bebados, quando digerem mal o vinho.

§. CXXVII. Algumas pessoas contentão-se com destillar a agua-ardente por varias vezes, misturando sempre o total do espirito que destilla, e separando tão sómente o phlegma, que de cada vez fica no lambique; porém este espirito de vinho, inda que livre de todo o seu phlegma, contém huma tão grande copia de oleo, que despois de muitas rectificações, sempre deixa nas mãos o dezagradavel cheiro, de que fallamos.

§. CXXVIII. Costumão alguns ajuntar ao espirito de vinho alguns oleos essenciaes, para o fazerem aromatico. Este cheiro aromatico tira-se misturando o espirito com sufficiente quantidade de agua; fica então esta mistura lactea por conta

do oleo: filtra-ſe tudo em vazos tapados por entre huma certa porção de cal extincta ao ar: o oleo eſſencial fica na cal, e então rectifica-ſe o eſpirito para ſe ſeparar da agua. Se iſto for bem feito, o eſpirito ficará puriſſimo, e ſem cheiro. Devemos porém obſervar, que eſte meio não ſahe bem, ſenão quando o eſpirito eſtá pouco carregado de oleo eſſencial; porque tendo muito, ſempre ſe rectifica huma porção cada vez mais como eſpirito de vinho, a qual lhe conſerva o cheiro aromatico.

§.CXXIX. O uzo da ſerpentina, metida em tonel cheio de agua, foi introduzido para á rectificação do eſpirito de vinho; com tudo, diz Baumé, ſendo eſte inſtrumento excellente, não deixa de ter ſeus inconvenientes, particularmente ſe queremos o eſpirito totalmente privado do *fleuma*; porque ſem fallar do muito maior gráo de calor precizo para principiar a deſtillação e entrete-la; a agua fria condenſa a maça d'agua incluida no ar do tubo, e por conſequencia eſtes vapores agora pelo frio condenſados em agua, unem-ſe ao eſpirito

to que paſſa, e o fazem *fleumatico*, como era d'antes. O meſmo eſpirito de vinho que neſſe cazo vem muito frio, condenſa na ſua ſuperficie a humidade da porção do ar, que o toca, a qual renovando-ſe traz continuadamente agua para o eſpirito, e o faz mais aquozo. Alguns Quimicos ſubſtituirão á ſerpentina mettida no tonel cheio de agua, outra ſimilhante ſerpentina, a qual ſobe 4. 5., ou ainda 6. pés aſſima da cucurbita, voltando á roda de huma columna para o ſuſtentar. No alto deſta ſerpentina adaptarão hum capitel como ordinariamente ſe faz; e neſte cazo he que aconſelhavão ſe fizeſſe a deſtillação do eſpirito de vinho, julgando que ſó a parte eſpirituoza ſe podeſſe levantar a huma tal altura, e que o phlegma ſe condenſaria nas circumvoluções da ſerpentina, ſem chegar nunca ao capitel; porém Baumé ſegura, que a experiencia moſtrou o contrario, que o phlegma ſobe ao meſmo tempo com a parte eſpirituoza, e que o eſpirito adquirido por eſte lambique não he mais rectificado, do que o que ſe obtem pelo lambique baixo, viſto que

o eſpirito de vinho não deſtilla nos vazos altos, ſenão quando a parte mais alta da ſerpentina eſtá tão quente como a inferior. Aſſim que os vazos mais commodos para as deſtillações são os bem baixos, bem largos, e que aprezentão maior ſuperficie. Por todas eſtas razões he que eu me ſirvo, para a rectificação do eſpirito de vinho, do aparato prezente.

§. CXXX. Viſto pois o modo de obter o eſpirito de vinho, e de o rectificar, ou purificar, falta ſaber as ſuas propriedades geraes, quando eſtá perfeitamente puro, e os ſinaes, que ſe coſtumão propor para ſe conhecer a ſua pureza.

§. CXXXI. A primeira propriedade he não ter cheiro algum eſtranho; o que ſe conhece esfregando com elle as mãos; a parte eſpirituoza deve evaporar com toda a prontidão ſem deixar nem humidade, nem cheiro, que ſe avizinhe ao do phlegma d'agua-ardente; ſe ſuccede o contrario he ſinal, que foi mal rectificado 2.° o eſpirito de vinho perfeitamente rectificado em huma garrafa, que contem huma onça de agua, deve unicamente pezar ſeis oitavas, e 48. gráos, eſ-

eſtando a atmosfera em 10. gráos por ſima da congelação.

§. CXXXII. Ha outros meios mais para reconhecer a bondade do eſpirito de vinho, 1.° a ſua maior dilatabilidade, quando ſe inclue em huma pequena garrafa ſimilhante a dos thermometros 2.° o inflama-lo em vazos profundos, e ſubmergidos na agua fria, tambem faz julgar da ſua bondade; ſe deſpois de inflammado, não deixa ſenão huma pequena quantidade de agua. 3.° o eſpirito que for perfeitamente de phlegmado, não deve humedecer o ſal alcali bem ſecco; 4.° finalmente com a polvora tambem ſe experimenta a bondade do eſpirito de vinho, miſturando a polvora com o eſpirito em huma colher, e pegando fogo no eſpirito. Se arde tambem a polvora, julga-ſe ſer bom o eſpirito, e vice verſa. Porém a diſproporção de hum para outro na miſtura pode enganar, e fazer tomar o máo por bom, e pelo contrario o bom por máo.

§.CXXXIII. De todos eſtes meios o melhor, e o mais exacto he o de comparar o pezo eſpecifico com agua; mas iſto he in-

incommodo pelos pezos, que continuadamente se devem trazer, pelas garrafinhas, &c. Por isso houve quem tentasse servir-se do areometro, e na realidade não ha meio, nem mais commodo, nem mais constante. Devemos a Baumé a invenção de hum instrumento, que he de muita utilidade: he o mesmo que o areometro, com que se conhece a maior, ou menor copia de sal em liquidos com a differença porém de ter a numeração dos gráos em ordem inversa.

§. CXXXIV. Pode-se ver no mesmo A. nos seus elementos de Farmacia o artificio, uzo, e o modo de nos servirmos deste instrumento. Hum espirito de vinho bem rectificado, estando o calor da atmosfera em 30. gráos, deve indicar no areometro 40.; e assim mais, ou menos gráos, segundo o maior, ou menor gráo de calor no ar, como se póde ver na taboa, que publicou o mesmo Autor.

§. CXXXV. Da pureza do espirito de vinho he que depende em grande parte, a perfeição das aguas espirituozas; as quaes não são outra coiza que o espirito de vi-

vinho impregnado, pela destillação com o principio cheirozo das substancias.

§.CXXXVI. Estas aguas, ou são simplices, ou compostas: as simpleces, de que tratamos agora, chamão-se tambem Espiritos. Para exemplo façamos o espirito de alecrim, ou agua da Rainha de Hungria.

§.CXXXVII. Tomão-se pois as flores de alecrim com os seus calices, ou indifferentemente as folhas verdes na quantidade que quizer-mos; lança-se-lhe por sima huma sufficiente quantia de espirito de vinho rectificado, de maneira que as flores, ou folhas fiquem cobertas quasi meio dedo; destilla-se tudo para que se tire todo o espirito de vinho, e a isto he que chamão agua da Rainha de Hungria, ou espirito de alecrim. Se o quizermos mais agradavel, pode-se rectificar no banho de Maria, e não extrahir nesta segunda destillação, que quasi $\frac{5}{6}$ do liquido espirituozo.

§.CXXXVIII. Do mesmo modo se preparão os mais espiritos; e se as substancias forem seccas, e estrangeiras, como a canela, sassafras, cravo, funcho, &c., quebrão-se,

ſe, ou contundem-ſe, e deixão-ſe em infuzão no meſmo eſpirito por hum, dois, e mais dias antes de ſe deſtillarem.

§. CXXXIX. O eſpirito de vinho deve ſer perfeitamente rectificado, e privado de todo o cheiro de oleo de vinho, e de *fleuma* de agua-ardente: porque ſe o não he, conſerva ſempre eſſe cheiro inda deſpois das duas deſtillações.

§. CXL. Na primeira deſtillação o eſpirito de vinho não ſó ſe ſatura do eſpirito rector, mas tambem do oleo eſſencial craſſo dos ingredientes, o qual póde ſubir em tal gráo de calor; como ſe conhece pelo cheiro, que fica nas mãos, quando ſe esfregão com eſtes eſpiritos deſtillados ſó huma vez, e tambem pelo goſto dezagradavel, cauſtico, e ardente, que dura muito tempo. Remedeão-ſe eſtes inconvenientes deſtillando-os com o eſpirito de vinho perfeitamente puro, e rectificando-os com ſegunda, e talvez terceira deſtillação.

§. CXLI. Muitas peſſoas, vendo que as aguas eſpirituozas aromaticas a fogo nú, são mais fortes, ſupõem que são melhores, e por iſſo as deſtillão por eſſe modo;

mas

mas este metodo deve-se rejeitar; porque o que as faz mais fortes he o oleo que subio empireumatico no gráo de calor mais forte.

§.CXLII.Em geral as aguas espirituozas aromaticas tem menos cheiro, imeditamente despois da destillação, do que seis mezes despois: parece que se deve atribuir este effeito à maior, e mais intima combinação do espirito de vinho com as substancias cheirozas, pela dilação; daqui vem a reputação destas aguas velhas.

§. CXLIII. Baumé segura ter chegado a produzir em huma manham o mesmo effeito nestas aguas destilladas de novo, por meio de huma operação simples, a qual consiste em meter as garrafinhas destas aguas dentro da mistura feita com gelo pizado, e sal commum; o frio que nasce desta mistura faz que as aguas se fação tão cheirozas, como as que são de muitos annos. Isto mesmo succede com as aguas destilladas, bem que as feitas com o espirito de vinho fiquem mais suaves; o que póde depender da diversa natureza dos menstruos.

§.CXLIV.Finalmente todas as aguas espi-

pirituozas, aromaticas, misturadas com agua, fazem-se brancas, e lacteas, o que provem do oleo essencial, que nellas está.

§. CXLV. De tudo isto se conclue serem ineptas para estes espiritos todas as plansem cheiro, todas as substancias, que não dão coiza alguma na destilaçao do espirito de vinho, e ainda mesmo aquellas, que dão pouquissimos principios, de cujas virtudes não nos fiamos.

CAPITULO IV.

Dos oleos essenciaes ethereos.

§.CXLVI. DE dois modos os podemos obter, pela destillação, e pela expressam. A destillação faz-se do mesmo modo, e com o mesmo aparato, como para se obterem as aguas destilladas, com a differença porém de que para adquirir essenciaes, deve-se logo applicar hum os oleos fogo mais violento capaz de fazer ferver a agua, para que logo se levante o oleo não privado do seu espirito rector, e não se destribua tão facilmente entre a agua; effeitos que nós queremos nas aguas destilladas, por isso as fa-

fazemos destillar com fogo gradual. Todos os fenomenos observados na destillação das aguas, succedem na destillação destes oleos.

§.CXLVII. Solta-se grande copia d'ar; e o liquido que destilla sahe alvo, e lacteo; e quando já não sahe desta côr, cessa-se da destillação; porque pelo ordinario já então não passa mais oleo essencial. Ha com tudo algumas plantas, as quaes despois que a agua já não sahe lactea, augmentando-se-lhe o fogo dão mais algum oleo, o qual porém não se deve misturar com o primeiro; porque está inteiramente privado do seu espirito rector, já não tem quasi o cheiro das plantas, he menos fluido, e tem hum cheiro forte empireumatico. Esta he a observação de Baumé.

§.CXLVIII. Tendo pois destillado todo o oleo aromatico, o qual segundo a sua maior, ou menor gravidade especifica, nada sobre a agua, ou cahe ao fundo, pode-se separar da agua por varios meios.

§. CXLIX. O mais ordinario he o do funil de vidro; se o oleo estiver na superficie, por vezes se lança a agua no funil, que se tapa com o dedo; deixa-se então

cor-

correr a agua para huma garrafa; por ſer huma verdadeira agua deſtillada, e quando já o oleo eſtiver unido, mete-ſe á parte em vidro bem tapado. Se o oleo fôr pezado que vá para o fundo do funil, deixa-ſe primeiro paſſar o oleo, e imediatamente com prontidão ſe tapa o funil com o dedo, para que lhe não cáia em ſima a agua deſtillada.

§. CXL. O outro meio he do algodão, o qual enſopado primeiro no oleo, com huma ponta poſta no recipiente, em que eſtá o oleo com agua, e com a outra n'uma pequena redoma, por modo de bomba attrahe o oleo, e o faz correr para affiala.

§. CLI. Como para obtermos alguma maior porção deſtes oleos, he precizo expôr á deſtillaçã o grande copia de plantas, e muito maior quantidade de agua, por iſſo ſervimos-nos de hum grandiſſimo recipiente para receber toda eſta agua, e não havendo, deve-ſe a cada paſſo mudar de recipiente quando já cada hum eſtiver cheio, o que he incomodo: para evitar eſte, he que aconſelhão alguns hum recipiente com hum tubo encurvado poſto no ventre, o qual

cheio

cheio de agua deixa-a paſſar ſem que ſáia o oleo, que eſtá na ſuperficie della. Se porém o oleo fôr pezado, faz-ſe a deſtillação nos recipientes ordinarios.

§. CLII. He de notar, que devendo nós para adquirirmos alguma copia de oleo, deſtillar ſucceſſivamente novas plantas com agua nova, he coiza muito acertada o ſervirmos-nos das aguas já deſtilladas em lugar da ordinaria, por ſe acharem aquellas já baſtantemente ſaturadas, e por conſequencia menos aptas a receber mais oleo; donde naſce menor depauperação na quantia.

§. CLIII. Tambem he muito conveniente na deſtillação dos oleos eſſenciaes conſervar ſempre tepida a agua do refrigeratorio, porque ſe esfria de todo, e derepente, pára a deſtillação, comunicando-ſe o frio de ſima até abaixo, e ſó torna a deſtillar, quando a agua do refrigeratorio adquirio hum certo gráo de calor. Não he porém aſſim com a ſerpentina, a qual póde conſervar-ſe fria, ou esfriar-ſe de repente, ſe fôr neceſſario, ſem que o frio ſe comunique ao lambique, nem retrocedão os vapores, que eſtiverem dentro delle. Se porém

ſe

ſe deſtillar algum oleo ethereo, que tenha a propriedade de ſe coagular ao frio, como o oleo de herva doce, neſſe cazo he bom não esfriar de todo a agua da ſerpentina, nem a agua do refrigeratorio, antes deve-ſe entreter ſempre tepida, porque ſem iſſo coalhando-ſe o oleo, taparia a ſerpentina, e a faria rebentar com perigo dos aſſiſtentes.

§. CLIV. Varios Quimicos aconſelhão ajuntar-ſe ſal marino aos vegetaes, que ſe deſtillão, e que dão oleos mais pezados do que agua, como ſaſſafraz, canela, ſandalos, &c., com o fim de que fazendo-ſe aſſim a agua de maior gravidade eſpecifica, poſſa receber maior gráo de calor, e deſſe modo mais facilmente ſe volatilizem os oleos graves, os quaes ſem eſte auxilio queimar-ſe-ião no fundo do lambique Hoffman diz que os oleos eſſenciaes adquiridos por eſte metodo, são mais tenues, mais bellos, e vem em maior copia; porém tudo iſto he inutil porque nem os oleos differem, nem ha maior facilidade na elevação delles por ſer a agua mais denſa, como adverte Baume.

§. CLV. O metodo de ajuntar ſal alcali

aos

aos vegetaes em lugar de ſal commum, não ſó he inutil, mas tambem prejudicial porque eſte ſal decompõe os oleos: obſervaçaõ ja feita por Hoffman.

§.CLVI. Os vegetaes são os que dão os oleos eſſenciaes; quaes ſejão porem as partes delles, em que rezidão em maior abundancia, he muito difficultoſo por não dizer impoſſivel, o determinar, eſtablecendo para iſſo regras geraes; porque huns o tem nas folhas, outros nas flores, outros ſó nos calices, outros nas petalas, outros nos frutos, outros nas ſementes, outros nas caſcas, outros nos páos, outros nas raizes, outros em duas ou tres deſtas partes, e outros finalmente em todas ellas; do que ſe colhe, que de neceſſidade ſe devem antes examinar todas em particular, para ſabermos de quaes nos devemos ſervir com preferencia, viſto que a natureza diſtribuhio tão dezigualmente eſte principio oleozo.

§.CLVII. A quantidade de oleo eſſencial, que dão os vegetaes nunca he a meſma em todos os annos, inda que ſe deſtillem no meſmo eſtado de madureza; porque eſſa differença naſce da maior, ou me-

nor

nor ſecura dos annos. Nos annos ſeccos dão as plantas mais oleo eſſencial, do que nos chuvozos.

§. CLVIII. Tambem differem eſtes oleos pela ſua conſiſtencia; porque huns tem a conſiſtencia de manteiga, como o de rozas, enula campana, &c.; outros são fluidos, e conſervão a ſua fluidez, em quanto ſe não alterão, como o de alecrim, manjerona, ſalva, &c. Outros inda que igualmente fluidos, são ſuſceptiveis de ſe coalhar, ou mais depreſſa, criſtallizar por hum frio de 8. gr. aſſima da congelação. Taes são os oleos eſſenciaes, que nos dão as ſementes das plantas umbelliferas, como o funcho, herva doce, cominhos, &c. Eſtes ultimos oleos porém perdem, ſendo velhos, a propriedade de ſe coagular aſſim pelo frio.

§. CLIX. Todos os oleos eſſenciaes da Europa são mais leves que a agua; os exoticos porém são mais pezados que ella; variedade, a qual póde provir, ou da differente idade deſtas ſubſtancias, ou da quantidade de agua, ou natural, ou da com que ſe deſtillarão eſſes oleos, ou do ſeu grao de rarefacção,

ou

ou dilatabilidade maior que o da agua, com que deſtillão, ou em fim da maior abundancia de principios ſalinos, que tem os oleos exoticos, ou tambem da terra.

§. CLX. A côr nos oleos eſſenciaes não he qualidade inherente, como o julgarão alguns Quimicos, porque varia por huma infinidade de circunſtancias, como he ter ſido a eſtação mais, ou menos chuvoza, e terem-ſe deſtillado com maior, ou menor quantidade de agua, o eſtarem mais, ou menos tempo expoſtos ao ar, o ſerem deſtillados em maior, ou menor gráo de calor, &c.

§. CLXI. Em geral os oleos ethereos são menos corados, ſe ſe deſtillão as plantas com muita agua, porque são então brancos, ou de huma leve côr citrina.

§. CLXII. Muitos Quimicos dizem que as plantas ſeccas dão mais oleo eſſencial do que as freſcas, o que foi negado por outros; porém ſuccedem ambos os cazos, iſto he, ha plantas, que dão mais oleo eſſencial eſtando ſeccas, e outras, que o dão em maior abundancia, eſtando freſcas, do que bem ſe vê que ſe não pódem eſtabelecer regras geraes.

§. CLXIII. Finalmente, conforme a observação de Baumé, o estado da madureza não he sempre o mais proprio, e vantajozo para destillar todas as plantas, porque humas dão mais oleo antes da eflorescencia, e outras despois.

§. CLXIV. Eu disse tambem pela expressão se podião obter os oleos essenciaes: com effeito ha alguns corpos que pódem dar os seus oleos sem destillação, como as cascas de limões, limas, cidras, laranjas, e vergamota, bem que tambem o dêm pela destillação.

§. CLXV. Para tirar pois delles o oleo sem destillação, e por expressão, servimos-nos de huma maquina cheia de pregos pequenas, quasi similhante á aquella, que serve para cardar lam; ralão-se sobre esta maquina as cascas até que fiquem inteiramente gastas; grande parte do oleo essencial corre naturalmente por hum pequeno rego, que de propozito se faz na maquina, e recebe-se dentro de huma garrafinha. Estando assim ralada alguma porção de cascas, ajunta-se toda, a qual está então como huma polpa; espreme-se esta entre dois vidros para que sáia o oleo essencial, que

que contiver; deixa-ſe de pôr e clarificar, e deſpois decanta-ſe.

§. CLVI. Os oleos eſſenciaes preparados por eſte modo são algum tanto menos fluidos, que os deſtillados; porém o ſeu cheiro he muito mais agradavel, porque não perderão o ſeu eſpirito rector; tambem por conta da mucilagem, que tem, conſervão-ſe por menos tempo os deſtillados.

§.CLVII. Todos os oleos eſſenciaes mais, ou menos tarde fazem-ſe rançozos, prevalecendo a ſua parte ſalina acida aos mais principios. O ſeu cheiro deſtroe-ſe no fim de alguns annos, e fazendo-ſe velhos, huns condensão-ſe totalmente, outros em parte, e eſtes ultimos depõem no fundo das garrafinhas huma materia rezinoza de cheiro, e de conſiſtencia quaſi analoga á terebentina, ao meſmo tempo, que o oleo eſſencial, que eſtá por ſima, parece não ter perdido nada da ſua fluidez. Eſta rezina diſſolve-ſe no oleo eſſencial, quando ſe agita, e então já ſe não ſepara mais delle, porém conſideravelmente accelera a ſua imperfeição.

§. CLXVIII. Os oleos eſſenciaes das ſe-

mentes das plantas umbelliferas, tendo chegado a este gráo de alteração, já não são susceptiveis de se cristallizar por hum frio leve, como d'antes. Os de Europa experimentão as mudanças mencionadas muito mais prontamente do que os Indicos. Conhecem-se os principios da alteração pela côr amarela, que tomão as rolhas de cortiça, as quaes tapão as garrafinhas, que os incluem; effeito commum com o ácido nitrozo; e tambem pela alteração occasionada nos papeis de côr, com que se cobrem as garrafas: estas observações são de Geoffroy.

§. CLXIX. Os oleos essençiaes rançozos, e que perderão inteiramente o seu cheiro já o não pódem recobrar com a rectificação ordinaria, porque estão privados de todo o seu espirito rector: com tudo dois meios ha de os rectificarmos, e de lhes restituirmos as suas propriedades.

O 1.º he o seguinte: mete-se em hum grande lambique o oleo essencial, que queremos rectificar, e juntamente bastante da mesma planta fresca, de que he o oleo, com sufficiente quanti-

da-

dade de agua, e destilla-se como de ordinario. O oleo essencial corrupto com a velhice, rectifica-se, saturando-se de nova quantidade do espirito rector, e se volatiza com o oleo essencial, que dá a planta verde. Este modo de rectificar os oleos essenciaes, he digno de ser preferido a todos os mais, que se pódem imaginar, porque assim se renova inteiramente o oleo essencial.

2.º Quando os oleos essenciaes inda não estão no estado de imperfeição, como o que acabamos de suppôr, e os quizermos rectificar unicamente para os fazer mais tenues, ou para os livrar da sua côr, lança-se o oleo em huma retorta de vidro, a qual se colloca em banho de arêa no forno, adopta-se o recipiente á retorta, e com calor moderado quasi igual ao da ebullição da agua, se destilla. O oleo essencial, que passa, he limpido, e quasi sem côr; mas quando principia a corar o que sahe e o que fica começa a apparecer grosso como a terebentina, pára-se com a destillação. O oleo rectificado destillado guarda-se em vazo de cristal bem tapa-

pado, e a materia rezinoza, que fica na retorta, lança-se fora como inutil.

Todos estes oleos diminuem considerabilissimamente na rectificação: huns quasi a terceira parte, e outros ainda mais, o que depende do estado de corrupção, em que estão, quando se rectificão: donde em geral tanto menos oleo se obtem, quanto mais alterados estavão.

§. CLXX. De cada vez, que se rectificar qualquer oleo essencial, sempre huma parte delle se decompõe; o que facilmente se conhece, pelo que fica no fundo da retorta, e pela pequena porção de agua ácida, a qual se acha no recipiente, debaixo do oleo rectificado. Este principio, que antecedentemente não estava apparente, separa-se pela dissipação de alguma porção do phlogistico, durante a rectificação. De sorte que se fizessemos destillar por muitas vezes a mesma quantidade de oleo, he sem duvida, que o reduziriamos todo em agua, e terra.

§. CLXXI. Finalmente se quizermos conservar os oleos essenciaes pelo mais tempo possivel, devemos inclui-los em frasquinhos

nhos de criſtal, tapados tambem com criſtal, ter os fraſquinhos ſempre cheios, ao menos tanto quanto ſe póde; não os deſtapar que rariſſimas vezes, e guarda-los em lugar freſco.

§. CLXXII. Antes de completar eſte Artigo dos oleos eſſenciaes, he precizo dizer duas palavras ſobre as ſuas falſificações, e os meios de as reconhecer.

§. CLXXIII. Hum Boticario exacto deve por ſi meſmo preparar os oleos eſſenciaes, e ſervir-ſe ſó deſtes, ou pelo menos daquelles que elle ſouber que forão preparado por peſſoas exactas. Quaſi todos os que nos vem de fóra, e que são caros, são miſturados, huns com oleos pingues, outros com oleos eſſenciaes de menos valor, ou velhos, outros com terebintina e finalmente outros com eſpirito de vinho.

§. CLXXIV. Os que são ſujeitos a ſer miſturados com oleos pingues são o de canela, cravo, macis, nóz moſcada, ſaſſafráz &c.

§. CLXXV. De dois modos ſe conhece eſta falſificação 1.° imbebendo hum pedaço de papel branco em hum deſtes oleos, e fazendo-o aquecer levemente: como o oleo eſſencial he volatil, diſſipaſe intei-

teiramente, e deixa o papel penetrado do oleo pingue, o qual não se póde dissipar do mesmo modo. Se o oleo fôr puro, fica o papel perfeitamente secco, alvo, e sem parecer que foi molhado por oleo, ficando capaz de se lhe escrever por sima 2.° com a destillação tambem se descobre esta mistura, porque o oleo essencial passa, e a porção do pingue, que não he tão volatil, fica no fundo do vazo.

§. CLXXVII. Por estes mesmos meios se póde descubrir o engano daquelles, que vendem por oleos essenciaes de alfazema, manjerona, &c, a infuzão destas plantas, ou flores nos oleos pingues; ou tambem misturando-os com espirito de vinho, porque em vez de se dissolverem, turvão-se, e precipitão-se.

§.CLXXVIII. Quasi todos os oleos essenciaes são sujeitos a ser misturados com a essencia de terebentina bem rectificada. Esta fraude he difficultoza de se conhecer, quando de facto he bem rectificada: com tudo pode-se perceber, imbebendo hum panno nestes oleos falsificados e deixando-o por algumas horas exposto ao ar. O cheiro aromatico dos

oleos

oleos ſſenciaes das plantas como he mais volatil, diſſipa-ſe em primeiro lugar, deixando o panno emprenhado com o cheiro da eſſencia de terebentina. A affinidade deſta eſſencia com os oleos eſſenciaes, he tão forte, que he abſolutamente impoſſivel ſepara-los hum do outro; quando muito ſó ſe conhece a falſificação.

§. CLXXIX. Eſtes meſmos oleos são ſujeitos a ſe falſificarem com o eſpirito de vinho em lugar da eſſencia de terebentina. Eſta falſificação altera muito menos os oleos eſſenciaes, e ſe reconhece miſturando-os com agua; porque imediatamente ſe faz a miſtura alva, e lactea, unindo-ſe o eſpirito de vinho a agua. O oleo eſſencial vem á ſuperficie, e por meio do funil ſe póde ſeparar, e rectificar na fórma já referida. Tambem ſe póde deitar em hum tubo de vidro hum determinado pezo de oleo eſſencial, que nós ſuppomos alterado com eſpirito de vinho, ajunte-ſe-lhe agua, e mova-ſe a miſtura; deſpois do que deixa-ſe clarificar, e decanta ſe o oleo, o qual torna a ſer pezado; o que lhe faltar do ſeu pezo, he a quantida-

de

de de eſpirito de vinho, que tinha, e que ſe miſturou com agua.

§. CLXXX. Quanto finalmente áquelles oleos, que forão alterados com a miſtura de algum oleo eſſencial de pouco valor, cujo cheiro já ſe perdeo, não he poſſivel reconhecer a falſificação, ſenão pelo cheiro, o qual he ſempre mais fraco, que o dos oleos eſſenciaes não alterados.

CAPITULO V.

Das Tinturas, Eſſencias, ou Elixires.

§. CLXXXI. OS que são verdadeiramente Quimicos dão indifferentemente ás tinturas o nome de Eſſencias, Quintas Eſſencias, Elixires, e Balſamos eſpirituozos; porque não obſtante a differença deſtas denominações, não são, que huma, e a meſma coiza; ou attendamos á fórma externa, ou a indole, ou aos principios, ou ao modo de preparar, ſalvo ſe, como alguns querem, as tinturas pela maior parte tem a côr flaveſcente, ou aurea, ou ru-

rubra, &c., mais agradavel, e forte: as eſſencias porem, e Elexires tem a côr mais eſcura, fuſca, e eſverdeada eſcura, &c., menos agradavel.

§. CLXXXII. Todas eſtas preparações porém não são oùtra coiza, que humas tinturas das ſubſtancias vegetaveis, animaes, e mineraes feitas por meio de agua ardente, ou eſpirito de vinho: de ſorte que nas que são propriamente tinturas, o menſtruo he ſempre eſpirito inflammavel.

§. CLXXXIII. Por meio da infusão he que ſe preparão eſtas tinturas; Não ha quaſi ſubſtancia alguma nos reinos vegetal, e animal, ſobre a qual ſenſivelmente não tenha acção o eſpirito de vinho, e que com elle não forme tinturas, ou diſſoluções mais, ou menos carregadas de principios, dos quaes huns são rezinozos, oleozos, e analoges a porção eſpirituoza, e inflammavel do eſpirito de vinho, e outros inda que pouco analogos a eſta parte inflammavel, diſſolvem-ſe, e ficão ſuſpenſas neſte menſtruo mediante o principio aquozo, que elle contém. He verdade, que o eſpirito de vinho diſſolve menor quantida-

de

de deſtes principios em comparação dos oleozos, e rezinozos; com tudo ſempre ſe carrega de huma ſenſivel porção, quando eſtá perfeitamente rectificado. Daqui fica claro, que quando ſe trata de analizar os corpos, iſto he, de ſeparar delles os ſeus principios rezinozos, e oleozos puros, e livres dos mais principios, o eſpirito de vinho não he hum adequado menſtruo, e que he precizo recorrer a outro, que ſó tenha acção nos principios reſinozos unicamente; eſte he o éther: conſequentemente podemos fazer as tinturas, ou com o eſpirito de vinho, ou com o ether, e a differença eſtá em ſerem humas carregadas com outros principios, e outras terem ſó os reſinozos, e oleozos. Faremos menção de ambas as tinturas por ambos eſtes menſtruos.

§. CLXXXIV. Com o eſpirito de vinho podemos fazer tantas tinturas, quantos são os corpos, que ha nos reinos vegetal, e animal. No reino mineral tambem algumas ſubſtancias ha atacaveis pelo eſpirito de vinho, como o ferro, e cobre, e talvez que hum exame em todas as ſubſtancias deſte reino moſtraſe

ſe outras, que deſſem alguns principios ao eſpirito de vinho.

§. CLXXXV. Para fazer-mos pois alguma tintura, tomamos a ſubſtancia, que quizermos, v. g. as pontas de loſna, cortadas miudamente, e as metemos em hum cryſol, ſobre as quaes lança-ſe eſpirito de vinho: tapaſſe o orificio do vazo com bexiga molhada, atada por hum fio; e deixa-ſe eſta tintura em digeſtão por dois, ou tres dias em banho de arêa com calor brando, tendo o cuidado de fazer hum pequeno furo com alfinete na bexiga para facilitar a ſahida do ar rarefeito, e a condenſação dos vapores de eſpirito de vinho, que poderião fazer rebentar o vazo ſem eſta pequena abertura.

§. CLXXXVI. Do meſmo modo ſe preparão todas as mais tinturas ſimplices.

§. CLXXXVII. As infuzões na agua-ardente, ou no eſpirito de vinho pódem-ſe fazer indifferentemente, ou ao frio, ou por digeſtão em calor brando, ou tambem ao ſol. Quando ſe preparar ao frio, he precizo continuar a infuzão por 12., ou 15. dias, e algumas vezes mais, conforme a maior, ou menor difficul-

da-

dade, com que as ſubſtancias dão a ſua tintura ao eſpirito de vinho. Convem tambem que neſte cazo o vazo eſteja perfeitamente tapado, porque trabalhando ſem calor, não ha réceio de rarefação.

§. CLXXXVIII. A agua-ardente, e eſpirito de vinho não ſoffrem nenhuma alteração nos ſeus principios pelo calor da digeſtão, por iſſo bem ſe pódem aquecer até meſmo ferverem levemente; antes para algumas tinturas he neceſſario iſſo, particularmente quando ſe devem preparar as tinturas de corpos mais duros, mais compactos, e mais refractarios.

§. CLXXXIX. Coſtumão tambem alguns, no cazo de ſerem mais duros, e cuſtozos os corpos, pôr em uzo a diſtillação, ora em cucurbita, e ora em retorta, e o liquido extrahido por algumas vezes ſe torna a deitar ſobre o reziduo até que penetrada a compagem do corpo inteiramente, ſe faça huma perfeita tintura, ou diſſolução.

§. CXC. Ha ſubſtancias vegetaes, ás quaes devemos ajuntar algumas materias ſalinas, ácidas, ou alcalinas, para

ra extrahir, ou exaltar a côr, que pódem dar ao espirito de vinho, porque a substancia rezinoza, que ellas contém, acha-se algum modo defendida da acção do espirito de vinho pela substancia gommoza. Para isso costumão pizar os corpos antes de se unirem com o menstruo, e borrifa-los com oleo de tartaro, &c para que mais facilmente se dissolvão. Estes saes obrão incidindo, e facilitando a dissolução, e tambem como alcalinos, absorvendo a agua dos menstruos espirituozos inflammaveis, para que ficando mais fortes possão obrar com maior actividade.

§. CXCI. Sirva-nos de exemplo a tintura de gomma lacca.

§. CXCII. Quasi todas as tinturas feitas com o espirito de vinho, fazem-se brancas, e côr de leite, ajuntando-se-lhe agua; prova da separação da parte rezinoza. Consequentemente tanto mais alvas se farão, quando maior copia de principios oleozos, e rezinozos tiver dissolvido o espirito de vinho.

§. CXIII. Esta propriedade deve andar diante dos olhos do Medico, que receita, e exercita a prática; porque a maior

maior parte deſtas tinturas ſe receitão aos doentes ás gotas dentro de bebidas aquozas, e a experiencia tem enſinado o ſeguinte.

1.° As tinturas feitas com as ſubſtancias rezinozas liquidas, como o balſamo da Meca, Perû, Canada, &c., os quaes ſe diſſolvem inteiramente no eſpirito de vinho, ſe ſe miſturão com bebidas aquozas, formão pelliculas na ſuperficie dellas, turvão-os quando ſe agitão, e huma parte da ſubſtancia rezinoza pega-ſe ás paredes dos vazos, ao meſmo tempo, que outra porção fica em grumos diſperſos pelo liquidó.

2.° O Caſtor, e as gommas rezinas brandas, como o galbano, ſagapeno, gomma ammoniaca, e aſa fetida, as quaes naõ ſe diſſolvem totalmente no eſpirito de vinho, e ſó deixão diſſolvida a ſua rezina, e huma porção da ſubſtancia gommoza, produzem com as ſuas tinturas nas bebidas os meſmos effeitos, que as antecedentes, porém unicamentes pela ſua rezina, viſto qûe a parte gommoza fica perfeitamente diſſolvida na agua das bebidas.

§.CXCIV. Por conſequencia os q̃ ſe ſer-

vem

vem de taes bebidas, tomão desigualmente as particulas rezinozas, que ha nellas, e nunca de todo. O meio para reduzir ao menos em grande parte este inconveniente, he triturar estas tinturas em hum almofariz com os pós, que entrão em similhantes bebidas, ou com hum pouco de assucar, ou tambem com o xarope que se receita.

3.º As substancias rezinozas seccas, e friaveis, como o beijoim, almecega &c., as quaes se dissolvem de todo no espirito de vinho, formão tinturas, as quaes não se reduzem em grumos, inda que se misturem com bebidas aquozas; verdadeiramente a substancia resinoza se precipita, porém fica suspendida em pó nas bebidas, em que entrão. Estas bebidas porém devem ser dadas frias, porque se se aquecerem, fica a rezina em grumos.

4.º A tintura de alambre mistura-se perfeitamente nas bebidas aquozas, distribuindo-se a rezina em pó muito melhor do que nas antecedentes.

5.º As tinturas da maior parte das plantas, e suas partes em geral estão muito mais carregadas de substancias

extractivas, do que de principios rezinozos, e misturadas nas bebidas aquozas, alvejão muito menos, que as precedentes, nem a substancia rezinoza fica em grumos. Exceptuão-se desta regra os páos rezinozos, como o guaiaco, &c. os quaes contendo muita rezina, fazem com que as suas tinturas fiquem muito lacteas na mistura com agua; o que não obstante a sua rezina não se une em grumos nas bebidas aquozas.

6.º Finalmente ha substancias vegetaveis, que parecendo não conter coiza alguma de rezina, porque as suas tinturas não alvejão n'agua, nem ha separação de rezina, misturando-se perfeitamente com ella, a tem em no pequena quantidade. Neste cazo estão as tinturas de polipodio, de escordio, de hyperição, cochonilha, &c. Muitas destas tinturas com o tempo depõem no fundo das garrafas hum sedimento, o qual mostra conter rezina, por se dissolver mal na agua, e faze-la turva.

§. CXCV. O espirito de vinho he hum menstruo, o qual facilmente toma em si os oleos essenciaes, ou o cheiro de muitas flores, que se não pode obter pela des-

destillação, porque he muito volatil, e fugaz, como são as flores de jasmim, de angelica, &c. Para isso metem-se as flores frescas em huma garrafa com sufficiente quantidade de espirito de vinho; põem-se em digestão fria por 4., ou 5. dias, e ainda mais; coa-se com expressão, e filtra-se a tintura, ou destillase no banho de maria com calor moderado; e a isto chamão espirito de jasmim, ou de angelica. Aqui ha huma nota bem singular sobre as flores de jasmim tratadas com o espirito de vinho bem rectificado, e he, que estas flores perdem em menos de 12. horas todo o seu cheiro, sem o poder tornar a ganhar, inda estando em garrafa perfeitamente tapada, quando estas mesmas flores infundidas em oleo, ou agua ardente ordinaria, deixão-lhe o seu agradavel cheiro.

§.CXCVI. Antes de passar as tinturas, que se fazem com o ether, devo falar de huma preparação, que vulgarmente se chama tintura, mas que o não he, e que deve a sua côr á decompozição do espirito de vinho, o qual serve de excipiente. Esta he a tintura de sal de tartaro, a qual

ſe faz fundindo em hum cadinho a quantidade que quizermos de ſal fixo de tartaro, deitando-o em almofariz de ferro bem ſecco, e hum pouco quente, pulverizando-o promtiſſimamente e introduzindo-o em hum cryſol bem ſecco, e tambem algum tanto quente; lança-ſe-lhe então por ſima, em quanto eſtá inda quente, eſpirito de vinho rectificado, até que cubra o ſal na altura de tres, ou quatro dedos; põem-ſe o cryſol em banho d'arèa quente, e deixa-ſe em digeſtão até que o eſpirito de vinho tenha adquirido huma côr rubra alaranjada, bem eſcura; filtra-ſe então o eſpirito de vinho córado, e guarda-ſe em garrafa bem tapada com o nome de tintura de ſal de tartaro. Porque aſſim o chamão. A razão deſte effeito parece ſer a ſeguinte, o ſal com a fuzão ao fogo faz-ſe cauſtico, e com tempo de digeſtão obra ſingularmente ſobre o eſpirito de vinho, decompondo o de algum modo; porque parte deſte ſal ſenhorea-ſe do acido do eſpirito de vinho, e o reſto ataca e obra poderozamente ſobre os principios oleozos do meſmo eſpirito, queimando-os d'alguma maneira, e formando com elles huma

ma eſpecie de ſabão ruivo, o qual depois diſſolve-ſe no liquido eſpirituozo. Eſte he o ſabão que lhe dá a côr eſcura, tanto mais profunda, quanto maior quantidade delle ſe formou. Como as caes metallicas e terras calcareas reduzidas a cal augmentão a cauſticidade do ſal alcalino, por iſſo a tintura com eſtas miſturas he muito mais córada.

§.CXCVII. Para que ſucceda bem a operação, he precizo ſer o eſpirito de vinho perfeitamente defleumado, porque aſſim a tintura ſe faz quazi momentaneamente, e o eſpirito adquire côr eſcura baſtante, a qual com a digeſtão inda augmenta conſideravelmente; ſe porém o eſpirito não eſta rectificado ſufficientemente, a agua ſuperabundante que ha diſſolve com toda a prontidão o alcali, o qual, como ſabemos, he muito ſujeito á humidade. A eſpecie de ſabão ruivo, que ſe formou, diſſolve-ſe então no alcali desfeito em liquido, em lugar de ſe diſſolver no eſpirito de vinho, o qual pouco, ou nada ſe tinge, ao meſmo tempo que o fluido alcalino, o qual ſe acha por baixo do eſpirito de vinho, fica com huma bella côr vermelha bem

ef-

escura. O acido do espirito de vinho com a combinação do alcali fixo, forma hum sal neutro, o qual passados alguns tempos se cristalliza no fundo das garrafas, e a materia saponacea, que falamos, precipita-se ao mesmo tempo na forma de sedimento avermelhado, com o qual fica untado o interior das garrafas; com tudo sempre o espirito de vinho conserva em dissolução alguma parte della, o que se conhece pela côr, com que sempre fica, por mais velhas, que sejão estas tinturas.

§.CXCVIII. Finalmente o espirito de vinho indao mais rectificado, retem huma porção de sal alcali fixo, o qual cõ os principios oleozos se volatiliza, e muda em alcali volatil; como apparece facilmente naquelle que sendo digerido com o sal de tartaro, se destilla, porque sempre se lhe conhecem propriedades alcalinas.

§. CXCIX. As tinturas, que se preparão com o ether vitriolico, inda são de pouco uzo, por não serem as suas propriedades inda bem conhecidas. Até agora só nos servimos da de alambre, e de castor. O modo de as preparar he o mesmo, como se preparão as tinturas de espirito de vinho,

com

com esta differença unicamente que se não deve recorrer a gráo algum de calor, por ser o ether nimiamente volatil, e dissolver prontissimamente inda sem o menor gráo de calor, as substancias sobre que tem acção.

§.CC. O ether perfeitamente rectificado, e que não tem sido misturado com agua, he o dissolvente dos oleos, e rezinas, sem tocar por nenhum modo nos mais principios, ou sejão gommozos, ou extractivos, e saponaceos: quando porém está mal rectificado, e que contém acido sulfureo volatil, ou agua superabundante á sua essencia, então obra nos corpos, que se lhe aprezentão, como o espirito de vinho, isto he, toma em si algumas substancias dos mixtos, as quaes lhe dão a côr; como para exemplo se observa no asafrão, e cochonilha, dos quaes extrahe o ether huma tintura carregada, sendo mal rectificado; e pelo contrario se o está perfeitamente, fica quazi sem côr alguma

CAPI-

CAPITULO VI.

Dos Sublimados, e Flores.

§.CCI. JÁ ſabem todos que a ſublimação he a elevação de corpos ſeccos, e depois della a collecção em fórma, ou maſſa mais compacta, ou chêa de pó. Os compactos chamão-ſe *ſublimados, e os polvoroſos Flores.*

§.CCII. Dos ſublimados, como operação muito mais propria da Quimica, nos livros deſta ſciencia ſe pode ver, e delles já dei exemplos quando tratei do mercurio, que he o unico que dá ſublimados; aſſim que, ſó falo agora das Flores.

§.CCIII. Em geral da-ſe eſte nome a corpos reduzidos ou por ſi meſmos, ou por alguma operação da arte, a partes ſumamente finas, e ſubtis; em particular porém eſtá adaptado ás ſubſtancias ſeccas, e volateis, as quaes por meio da ſublimação ſe reduzirão a partes finiſſimas, ou a huma eſpecie de farinha. Algumas deſtas flores não são mais que o meſmo corpo, que ſe ſublimou, ſem ter experimentado alteração, nem decompozição eſſencial, ficando unicamente muito atenuado;

do; outras porém são alguns dos principios conſtitutivos do corpo, que ſe expõem á ſublimação.

§.CCIV. Coſtumão-ſe dividir as flores em verdadeiras, e eſpurias; as verdadeiras são tiradas de corpos do reino mineral, o enxofre, o antimonio, o arſenico, o biſmutho, zinco &c: as eſpurias porém ou são meramente ſalinas, como as flores de ſal ammoniaco; ou ſalino-oleozas, como as flores de beijoim; ou ſalino-metallicas, como as flores de ſal ammoniaco marciaes. Todas eſtas flores ou ſe fazem com additamento, ou ſem elle; o additamento são a arêa, o vidro pizado, o colcotar &c, os quaes ſervem de impedir a fuzão do corpo, que ſe deve ſublimar, e de fazer a diſcontinuação das ſuas partes, e aſſim facilitar a ſeparação das partes mais volateis. O ſal ammoniaco, e as ſuas meſmas flores ſervem tambem de additamento para alguns corpos; como são os metaes, os quaes por ſerem mais pezados precizão de que eſte ſal lhe facilite, e promova a elevação ſublimando-os com ſigo.

§.CCV. Preparão-ſe eſtas flores ou em retorta, ou no aludel, ou em cucurbita bai-

xa coberta com alambique ou cego, ou roſtrado, ou com huma pyramide conica de papel concava. O Fogo deve ſer maior, ou menor ſegundo o corpo que ſublimarmos.

§.CCVI. Da grande quantidade de preparações, que ha com o nome de flores, poucas são as que eſtão em maior uzo na Medicina, e são 1.º as flores de ſal ammoniaco: 2.º as flores de beijoim: 3.º as flores de enxofre: 4.º as flores de zinco; e 5.º de ſal ammoniaco marciaes; mas como entre eſtas as do numero 1.º 4.º e 5.º vão em outro tratado, por iſſo a qui faço ſó menção das do numero 2.º e 3.º

Para fazer as flores de Beijoim, meta-ſe quanto quizermos deſta rezina em huma panella, ou terrina vidrada, a qual ſeja larga e muito pouco funda, cubra-ſe então eſta terrina com outra inverſa, e para que as margens d'ambas ſe unão bem, e não permitão a diſſipação das flores, gaſtão-ſe algum tanto esfregando-as ſobre porfido com arêa e agua; põem-ſe a terrina, em que eſtá o Beijoim em forno baſtantemente largo, para que entre nelle quazi toda; da-ſe-lhe hum

ca-

calor algum tanto ſuperior ao da ebulliçāo da agua, e nelle ſe entretem por quazi duas horas; eſte gráo de calor baſta para amollecer, e derreter em grande parte o beijoim, o que he abſolutamente neceſſario para a ſublimação das flores, as quaes certamente não ſe elevão, ſem que eſta rezina ſe tenha levemente amolecido. Paſſado o tempo mencionado tirão-ſe do fogo as terrinas, e deixão-ſe inteiramente esfriar e então deſcolão-ſe com precaução para que ſe não agitem muito, ſepara-ſe a terrina ſuperior e com a barba d'huma penna ſe tirão della as flores, que ſe ſublimarão, as quaes são brilhantes, cheirozas, e ſimilhantes a hum ſal puriſſimo criſtallizado em agulhas chatas. Acha-ſe tambem huma boa porção deſtas flores, que ſe não elevarão, cobrindo a ſuperficie do Beijoim as quaes igualmente ſe ſeparão com a penna. Repete-ſe ſe for neceſſario a ſublimação por mais ſinco, ou ſeis vezes ou até que o reziduo não dê já mais flores.

§.CCVII. O ſucceſſo deſta operação depende do juſto gráo de calor, e do tempo neceſſario para a ſublimação. Se foi pouco o calor, ou ſe não continuou baſtante,

não

não se obtem todas as flores, que pode dar o Beijoim, e porisso posto outra vez a sublimar, de novo as dá. Se pelo contrario o calor foi maior, e que durou muito com as flores levanta-se tambem alguma parte do oleo de Beijoim, a qual as faz amarelas. Neste cazo devem-se resublimar em menor gráo de calor. Tambem em as que se adquirem na segunda ou terceira sublimação, não são tão bellas, como as primeiras por cauza do mesmo oleo; mas podem-se fazer claras, misturando-as com alguma terra argiloza pura, como a dos caximbos, e sublimando-as de novo em calor brandissimo.

§.CCVIII. Mandão muitos sublimar estas flores em cucurbita baixa com alambique, o que não he máo. outros querem que se sublimem em retorta, o que se não deve seguir por serem assim mais sujeitas a alterarem-se com o fogo tão vizinho, e por ser precizo quebrar ou a retorta, ou o recipiente em que estão, o que não he economia; e alem disso podem ficar com as flores alguns fragmentos do vidro, o que não he indifferente para o uzo interno. Finalmente outros aconselhão hum metodo mais antigo para esta subli-

ma-

mação ; o qual consiste em cobrir a panela com huma pyramide conica de papel, pode-se tambem fazer com tanto, que neste cazo sirva o banho d'arêa, e não se faça a fogo nu, pelo risco que ha de aquecer, e queimar a pyramide; porém como o papel, ou papelao absorve muitas flores, as quaes se perdem, e se o calor for maior, dissipão-se por elle fora, por isso merece a preferencia o metodo proposto, que he de Baumé.

§. CCIX. As flores de Beijoim devem-se guardar em vidros de cristal bem tapados com rolhas do mesmo; o que não obstante, passado algum tempo, fazem-se algum tanto amarelas, e só por meio de nova sublimaçao he que perdem esta côr estranha.

§.CCX. Na Materia medica já eu disse que ellas erão verdadeiramente o sal acido essencial, oleozo, e volatil; que se acha nos corpos rezinozos odoriferos, o qual pellas suas particularidades differe do sal acido vegetavel obtido dos succos aquozos, como se pode ver na Farmacia de Baumé. A opinião de que este corpo salino não he se não parte dos oleos essenciaes concreta pelo acido volatil das substan-

bſtancias rezinozas tem para mim grande veriſimilhança.

§. CCXI. He coiza muito rara, que os Boticarios preparem nas ſuas officinas as flores d'enxofre, podendo-ſe comprar já feitas daquelles que as preparão em grande, como são as manufacturas de Hollanda, Marſelha, e outros lugares mais. Devem-ſe eſcolher leves, lizas e macias ao tacto, e de cor citrina. Eſta operação ſó ſerve de dar ao enxofre hum maior grao de divizão, ou tenuidade; e ſó por eſta he que as flores differem do enxofre em maſſa; tambem ſe com o enxofre eſtiver combinada alguma ſubſtancia heterogenea mais fixa que elle; he ſem duvida, que por eſte meio ſe poderá purificar.

§. CCXII. De differentes modos ſe pode executar eſta ſublimação; porém entre todos os apparatos para adquirir eſtas flores em grande, o mais vantajozo he o que ſe faz por meio dos Aludeis: ſe ſe trabalhar a fogo nû, he precizo regular o calor, e conſerva-lo mediocremente forte; ſe porém ſe fizer a operação em banho d'arêa, bem ſe vé que ſe poderá augmentar mais o fogo. Eſta operação dura ma-

mais, ou menos tempo ſegundo a quantidade d'enxofre, que para ella entra, e ſegundo a maior, ou menor largura dos aludeis, particularmente da cucurbita inferior. Todo o cuidado neſta ſublimação deve ſer em tapar bem os vazos, para que o ar externo não tenha comunicação com o interno, e deſſe modo ſe evite a inflammação do enxofre, e a ſua decompozição.

§. CCXIII. Se não houverem aludeis, ou ſe quizermos ſublimar as flores em pequena quantidade, podernos-hemos ſervir, ou de dois vazos de barro não vidrados poſto hum ſobre o outro, e ſeguros com lôdo ou de huma cucurbita de vidro, tendo o ſeu capitel e hum recipiente adaptado ao roſto deſte para evitar a comunicação com o ar externo; donde ſe vê que todas as junturas dos vazos ſe devem enlôdar, o que ſe pode fazer com papeis untados com colla de farinha, ou goma. Põe-ſe eſta cucurbita no banho d'arêa, e em forno, e procede-ſe á ſublimação com algumas onças d'enxofre deſpedaçado. logo que o enxofre entra na forma de fumo alvo eſpeſſo, o qual ſe condenſa, e ataca a os lados do

ca-

capitel na forma de pô. Tendo-ſe ſublimado ſufficiente copia, diminue-ſe o fogo, e deixão-ſe esfriar os vazos; deſpega-ſe o capitel, e com as barbas de huma penna ſe ajunta o enxofre que ſe ſublimou, e a iſto he que dão o nome de flores d'enxofre. Enlôda-ſe de novo o capitel á cucurbita, para ſe proceder a nova ſublimação, a qual ſe repete em quanto houver enxofre para ſe ſublimar.

§.CCXIV. As flores d'enxofre aſſemelhão-ſe a hum pó, porém examinadas como microſcopio aparecem ſubtiliſſimas agulhas.

§.CCXV. He precizo advertir, que quando o enxofre ſe ſublima, fica reduzido a vapores ſumamente inflamaveis; e ſe neſte eſtado ſe tiraſſe o capitel, e imprudentemente lhe chegaſſemos huma luz haveria huã eſtupenda explozão, a qual deſpedaçaria os vazos com perigo dos circunſtantes.

§.CCXVI. Ha huma preparação do enxofre, a que chamão enxofre lavado, e que muitos autores recomendão como o mais ſeguro para o uzo interno. Quazi todos os Boticarios julgarão por muito tempo, que o enxofre continha partes impuras, e heterogeneas, inda meſmo deſpois da fuzão, e ſublimação; daqui vem, que

pa-

para o purificar imaginarão meios differentiſſimos; huns fundindo o enxofre, e lançando-o então dentro do eſpirito de vinho, ſeccando-o, e repetindo a meſma operação tres, ou quatro vezes; outros fundindo partes iguaes d'enxofre, e cera, lançando tudo em agua quente, para que a cera-ſe tornaſſe a ſeparar do enxofre, ficando aquella na ſuperficie d'agua, e eſte no fundo, e deſpois diſſo ſeccando-o. Porém eſtes metodos forão abandonados, e ſó fizerão uzo da ſublimação, que acabamos de demonſtrar; mas muitos não a julgando inda ſufficiente, ordenarão que ſe lavaſſe o enxofre reiteradas vezes para ſe purificar por eſte modo de todas as partes heterogeneas, que o meſmo enxofre poderia ter ſublimado comſigo. Eſta meſma lavagem com tudo não achou o ſuffragio de todos os Qimicos; era, e he approvado por aquelles, que ſuppõem o enxofre unido com algumas ſuſtancias ſalinas, as quaes ſe achão nas matrizes do enxofre, ou pyrites; coiza que muitos negão; e ainda no cazo de as haver, a ſublimação baſta para as ſeparar: Os que ſe perſuadem, ou ſuſpeitão que o enxofre tem em ſi algumas

particulas d'arſenico, ordenão como neceſſaria a lavagem, viſto não baſtar a ſublimação para ſe ſepararem; porém parece que neſte cazo a lavagem não he meio capaz para privar o enxofre do arſenico, porque ſendo o arſenico ſoluvel n'agua, em quanto eſtá ſó he indiſſoluvel nella, quando eſta combinado com o enxofre, como prova o ouropimente, o qual inda que fervido por muito tempo n'agua, não ſe decompõe. Finalmente ha alguns que julgão talvez com algum fundamento que nas flores que ſe comprão ſempre ha alguma porçãe de acido vitriolico, por cauza do pouco cuidado, com que ſe ſublima o enxofre, donde nace o inflammar-ſe alguma parte delle, e combinar-ſe deſte modo o acido com as flores ſublimadas. No qual cazo aconſelhão como neceſſaria a lavagem para privar eſtas flores do acido, com que podem eſtar combinadas; o que comtudo muitos negão; ſeja porém como for, no cazo de querermos o enxofre lavado, o melhor meio he o de lançarmos ſobre as flores ſufficiente quantidade d'agua na altura de tres, ou quatro dedos ſobre ellas, ferve-las por algum

gum tempo, decantar a agua: ajuntar-lhe nova fria, lava-las perfeitamente, e em fim secca-las. Com esta ebullição tanto mais tempo continuada, adquirem estas flores a cor alva. Dellas então nos podemos servir para o uzo interno; bem que Baumé diz que a preparação a que se deve dar a preferencia para o uzo interno, por estar prodigiozamente atenuado, e dividido, he a que se costuma chamar cremor d'enxofre, a qual se faz porfirizando o mesmo enxofre sem o lavar; e com esta trituração se faz consideravelmente branco, d'onde lhe vem o nome.

ARTIGO II.

Das que se fazem para extrahir os principios fixos, ou com menstruo, ou mecanicamente.

CAPITULO I.

Dos succos, e suas clarificações.

§. CCXVII. NÃo entro agora na divizão, que se póde fazer dos succos; em aquozos,

 oleo-

oleozos, e lacteos, por não ser recebida geralmente na Farmacia, visto que os oleozos mais vulgarmente se chamão oleos, e não succos, bem que propriamente o sejão. Os lacteos são emulsões naturaes, nas quaes he que achamos as gommas rezinas, o que tambem communmente não se conhece com o nome de succo; nem faço menção dos animaes todos, por serem conhecidos cada hum com o seu proprio nome, como sangue &c., e por não serem todos de preparação Farmaceutica. Os succos que se adquirem pela incizão tambem não são os que se preparão pelos Boticarios. Pelo que só me restrinjo a entender por succos todos aquelles liquidos, que os Farmaceuticos extrahem dos vegetaes mediante a expressão, e que são aquozos, isto he, aquelles, em que domina o principio aquozo tendo em si tambem os saes, sabões, gommas, alguma porção d'oleo, e todos aquelles outros principios ou naturaes, ou adventicios dessoluveis no aquozo, e que constituem a essencia vegetal, do qual os preparamos. Destes he que trato neste capitulo.

§. CCXVIII. Podem-se estes succos subdi-

dividir em nimiamente aquozos, em mucilaginozos, e em acidos; e ainda que esta differença não mude o methodo de obter os succos em geral, com tudo attendendo ao seu diverso estado, precizão d'algumas differentes manipulações tanto para expressão, como para a sua clarificação, e conservação.

§.CCXIX. Os succos ou se tirão das plantas inteiras, ou d'algumas das suas partes unicamente.

§.CCXX. Querendo pois extrahir o succo de qualquer planta, colhe-se de fresco, limpa-se das partes estranhas, lava-se se tiver pò, e esgota-se; pizasse, despois de cortada grosseiramente, em almofariz de marmore com o pilão de páo, até que esteja bem pizada, mete-se dentro d'um pano forte, e espreme-se em huma imprensa. Recebe-se então o succo, que por trazer comsigo huma porção do parenchima que he mais tenro, sahe turvo, e com o cor que he propria a cada planta, communicada pelo parenchima.

§.CCXXII. Como nem todas as plantas, e suas partes dão com a mesma facilidade seu succo, e na mesma quantidade, como são as ligneas, raizes, e cascas, quando

do as pizar-mos com o fim de lhe efpremer-mos o fucco, devemos ajuntar-lhe huma pouca d'agua.

§.CCXXIII. As plantas e fuas partes, que forem nimiamente mucilaginozas, e por iffo não podem paffar pelo pano, que mais de preffa rebenta, tambem devem fer pizadas com agua para diluir-lhes a mucilagem. Sendo porém eftas plantas frefcas dão com mais facilidade os feus fuccos.

§.CCXXIV. Coftumão alguns deixar em maceração hum, ou dois dias, as plantas mucilaginozas, defpois de pizadas com agua, porque affim dão em maior copia, e com mais facilidade os feus fuccos. Ifto pode feguir-fe com as plantas inodoras, que não tem principios volateis; porém de nenhum modo com as que forem aromaticas; porque a pequena fermentação, que experimentão nefta demora, diffipa as partes volateis, das quaes depende a virtude deftas plantas mucilaginozas aromaticas.

§.CCXXV. As raizes eftão no mefmo cafo, que as plantas mucilaginozas, com a differença, de que eftas algumas vezes fe devem rafpar, ou ralar, vifto que a fua nimia vif-

viſcozidade prolonga, e impede d'algum modo o pizarem-ſe bem.

§. CCXXVI. A maior parte dos vegetaes dão o ſeu ſucco ſem precizarem d'agua ao pizarem-ſe, por ſer baſtantemente aquozo.

§. CCXXVII. Os fructos de caſcas groſſas deſcaſcão-ſe; os das finas não devem ſer, 1.° porque não impedem a expreſſão. 2.° porque aromatizão os ſeus ſuccos, viſto que o ſeu eſpirito rector rezide nas ſuas pelles. Eſtes fructos aſſim diſpoſtos comprimem-ſe, e esborrachão-ſe entre as mãos, e ſe deixão macerar em lugar freſco por hum, ou dois dias, ſe são acidos; e unicamente por algumas horas, ſe forem doces, ou aſſucarados, pela diſpoſição que tem para ſe corromperem. Miſturão-ſe então com huma pouca de palha cortada, e moida groſſeiramente, que foi bem lavada; e finalmente expremem-ſe na prenſa; a palha ſerve para que o parenchima mucilaginoſo unindo-ſe com ella não ſe oponha a extração do ſucco. Os fructos duros, como maçans, marmelos, peras, &c. precizão de ſer ralados, como as raizes. Se os ſuccos dos fructos forem tira-

rados para ſe conſervarem, he muito conveniente, ſervirmos-nos dos fructos antes da ſua madureza, e tirar-lhes as ſementes, e caroços dos que os tiverem, para que não fermentem.

§.CCXXVIII. Eſte he em geral o modo de obter os ſuccos aquozos, mas como nem vem claros, nem tranſparentes, pelas fezes, com que eſtão miſturados, precizão para o uzo da Medicina, de ſer depurados, ou clarificados: por methodo porém que lhes não altere as propriedades.

§.CCXXIX. Os differentes methodos de clarificar os ſuccos, podem-ſe reduzir a dois meios geraes. O 1.º conſiſte em fazer coagular as partes eſtranhas por intermedios apropriados; e o 2.º conſiſte em deixa-los depor por ſi meſmo, e ſem intermedios. Os intermedios são o fogo, as claras d'ovo, o eſpirito de vinho, e todos os acidos; d'um dos quaes nos ſervimos ſegundo o uzo, a que deſtinamos os ſuccos das plantas, que não contém nada de principios volateis, pódem-ſe clarificar ao fogo com as claras d'ovo, e deſcnbertos.

§.CCXXX. Para cada 32 libras de ſucco,

to-

tomão-ſe duas claras d'ovos as quaes com colher, ou outra qualquer coiza batem-ſe no ſucco, que ſe lhe ajunta pouco a pouco, até que fiquem bem miſturados; e aſſim ſe faz ferver o ſucco algumas vezes, ou até que ſe veja o ſucco perfeitamente claro. As claras coagulando-ſe prendem comſigo o que he heterogeneo, e vem a ſuperficie em forma de eſcuma, coa-ſe então o ſucco, que ja eſtá clarificado.

§. CCXXXI. Os das plantas aromaticas porém devem-ſe clarificar em vazos fechados, mas como ſempre pelo metodo mencionado, ſe volatilizão as ſuas partes aromaticas, poriſſo os Medicos ordenão eſtes ſuccos, que ſão magiſtraes ſe não clarifiquem com o receio de que os clarificarão pelo methodo ordinario. Baumé propõe para eſtas plantas o metodo ſeguinte ſegurando que os ſeus ſuccos nada perdem das ſuas virtudes, goſto, e cheiro, clarificados por eſſe modo, e ficão com a vantagem de não deſagradar aos enfermos nem lhe cauzarem nauzeas, como ſuccede com os ſuccos não depurados.

§. CCXXXII. Manda elle que ſe enchão as

as tres quartas partes de hum matraz, ou crysol com o succo expremido de fresco; que se tape a boca delle com pergaminho molhado, e seguro com linhas e que se mergulhe de tempo em tempo dentro de agua fervendo para se aquecer por gráos. Este calor faz coagular o que fazia o succo turvo. Quando virmos pois tudo separado deixa-se esfriar o crysol mergulhando-o tambem pouco a pouco em agua fria, e quando estiver inteiramente frio, coa-se.

§. CCXXXIII. A clarificação por meio dos acidos, e espirito de vinho tambem se executa com alguns succos os quaes com a addição delles, deixão precipitar huma maior ou menor quantidade de fezes, diversas unicamense pela cor.

§. CCXXXIV. Os que se clarificão sem intermedio, basta deixa-los em quietação, porque logo depõe as suas fezes, e então coão-se, ou tambem filtrão-se immediatamente despois de espremidos.

§. CCXXXV. Os succos acidos dos vegetaes não necessitão de preparação alguma para a sua clarificação, basta incluilos em garrafas, e po-los em lugar secco e quente por tres, ou quatro dias; quan-

quando tiverem depofto as fuas fezes filtrão-fe como os antecedentes por papel pardo.

§. CCXXXVI. Se os fuccos tiverem fido de fructos muito maduros, cuftão mais a fe clarificar, pela maior quantidade de mucilagem, que contém. Accelera-fe porem a clarificação, ajuntando-fe-lhes huma pouca de agua.

§. CCXXXVII. Baumé prezume que as mucilagens são as que fazem os fuccos turvos, e que a fua clarificação confifte em priva-los dellas: o que não me parece geral, e eu não fou de opinião, que para o uzo interno fe devão clarificar os fuccos, vença-fe a repugnancia, e tomem-fe affim mefmo.

§. CCXXXVIII. Bem depurados os fuccos para que não fermentem, metem-fe em garrafas de vidro, deita-fe-lhe por fima dois dedos de azeite ordinario, tapão-fe as garrafas com cortiça, e confervão-fe em lugar frefco. Prefere-fe o azeite ao oleo de amendoas, porque a quelle não fe faz rancozo tão de preffa como efte, que por iffo pode corromper os fuccos. Finalmeete devo advertir que os fuccos, que fe corrompem, não

fe

ſe devem preparar, que no acto, em que hão de ſervir, grande parte porém delles he officinal.

§. CCXXXIX. Pretendem alguns AA. que ha plantas aromaticas, as quaes nos ſeus ſuccos não poſſuem o ſeu cheiro, e ſabor aromatico, o que ſe deve ſaber pelo Medico, para os não receitar, quando precizar da ſua virtude aromatica. Iſto pode proceder ou da nimia volatilidade dos principios, que em quanto ſe preparavão os ſuccos ou ſe maceravão as plantas ſe diſſipárão tanto por ſi ſó, como péla leve fermentação, que ſe ſuſcita com a maceração, ou finalmente da clarificação, donde bem ſe vê a razão das cautelas mencionadas na preparação, e clarificação dos ſuccos aromaticos, e o porque eu não admitto eſta.

§. CCXL. Deſpois de ter tratado da clarificação, não ſerá fora de lugar falar do ſoro de leite, iſto he, do modo de o preparar, viſto que ſe pode reduzir a hum ſucco do reino animal. Tomão-ſe pois duas libras de leite, que ſe lanção em bacia de prata, ou em vazo de terra vidrado, o qual ſe põe ſóbre as cinzas quentes. Ajunta-ſe-lhe coalho na doze de 15, ou 18 gr., o

qual antecedentemente ſe tenha diluido em tres ou quatro colheres de agua, e tudo ſe move com huma eſpatula. A proporção do calor, que adquire o leite, coalha-ſe, e ſe ſepara o ſoro. Bem ſeparada a parte cazeoza, e quando inda eſtiver bem quente o ſoro, coa-ſe por peneira de clina, ou por eſtamenha, e deixa-ſe eſcorrer o coagulado. Como eſte ſoro inda fica alvadio por alguma porção que ſe não coagulou, clarifica-ſe do modo ſeguinte. Com huma clara de ovo bate-ſe hum copo do tal ſoro, e 12 ou 15 gr. de cremor de tartaro, deſpois do que ajunta-ſe todo o ſoro, e dão-ſe algumas ferveduras a tudo. Coagula-ſe então toda a parte cazeoza que ha, e fica o ſoro perfeitamente claro, coa-ſe, e filtra-ſe por papel pardo dentro de hum funil de vidro. A cor do ſoro deve ſer eſverdeada.

§. CCXLI. O leite de todos os animaes dá pelo meſmo metodo o ſeu ſoro. Todos os acidos, ou vegetaes, ou mineraes tem a propriedade de coalhar o leite: álem deſtas ha muitas outras ſubſtancias, que fazem o meſmo, e que não ſão acidas, como o coalho

coalho, as flores de quazi todos os cardos, a membrana interna do papo das aves &c.: o metodo de o coalhar com as taes flores he misturar em duas libras de leite 24 ou 30 gr das flores que se infundirão por hum quarto de hora em 2 onças de agua fervendo, e despois se procede como ja disse. Na clarificação porém não se lhe ajunta o cremor de tartaro, e só se faz com duas, ou tres claras de ovo. Isto serve para quando o Medico achar que os acidos não são convenientes ao enfermo. Não se deve preparar com vinagre pelo máo cheiro com que fica, nem se deve clarificar com a pedra hume pela força do acido vitriolico, se he que o não quizermos assim preparado de propozito.

CAPITULO II.

Das Polpas.

§. CCXII. DA-se o nome de polpa a substancia tenra, e carnoza dos vegetaveis, a qual se pode reduzir a huma especie de massa molle, quazi da consistencia de papas.

§. CCXLIII. As ſubſtancias, de que queremos ſeparar as polpas, humas devem previamente paſſar pela decocção e outras não. A decocção faz-ſe ou em agua ou em ſecco de baixo das cinzas. O fim da decocção com agua he para obtermos dellas huma polpa mais delicada menos acre, e mais tenra. Logo ſó cozidas aſim as que forem nimiamente ligneas, como a maior parte das plantas, e raizes, ou tambem aquellas, de que quizermos ſeparar algumas partes ſaponaceas, ou ſalinas, para que ficando ellas diſſolvidas na agua, ſe fação, e fiquem as polpas menos acres.

§. CCXLIV. Os corpos porém que forem nimiamente ſuccozos, cozem-ſe antes de ſe lhe ſeparar a polpa com o fim de que o ſucco ſe combine com a parte mucilaginoza, e adquiramos conſequentemente maior quantidade de polpa. A eſtas ſuccozas he que cozemos em ſecco debaixo das cinzas, pois que o ſeu ſucco copiozo impede o queimarem-ſe, ou ſeccarem-ſe ao fogo.

§. CDXLV. Cozidas pois as que ſe devem cozer em agua, com o cuidado, de que fique pouco liquido, quando já eſ-

eſtiverem cozidas, ou pizão-ſe em almofariz de marmore com pilão de páo para que mais facilmente paſſe a polpa pela peneira, no qual cazo eſtão todas as raizes, e plantas verdes, ou ſeccas, aſſim como tambem todos os fructos verdes, ou ſe tem caroſſos, metem-ſe em vazos proprios, e com huma eſpatula de páo ſe deſpedação, e então ſe deitão em peneira de cabello, ſobre a qual com a meſma eſpatula, ou colher larga esfrega-ſe a polpa, para força-la a paſſar. Se a polpa for muito eſpeſſa, ajunta-ſe-lhe hum pouco do ſeu meſmo cozimento, e tudo o que não for polpa fica ſobre a peneira, e lança-ſe como inutil. Se quizermos mais fina a polpa, paſſa-la-hemos por ſedaço mais fino. No cazo porém de ſer muito liquida ſecca-la-emos no banho de Maria, até que tenha adquirido a ſua conſiſtencia conveniente.

§. CCXLVI. Se o cozimento for feito em ſecco debaixo das cinzas, tendo a cauteladamente reparado no tempo, em que ſe deve deixar cozer tira-ſe do fogo e limpa-ſe do queimado, e das cinzas, piza-ſe, e tira-ſe a polpa do modo já dito.

to. Desta maneira se prepara a polpa de todas as cebolas, das peras, maçans, nabos, e outras raizes grandes e succozas: apprazendo-nos podem se cozer estas coizas nos mesmos fornos.

§. CCXLVII. Aquelles corpos que não precizão de se cozer para dar sua polpa, immediatamente se applicão ao sedaço com esta differença, que humas pizão-se primeiro como são as plantas verdes, frutos maduros, e frescos, e tambem raizes frescas; outras, como a polpa de cassia, separadas das suas cascas, passão-se logo; e outras finalmente macerão-se primeiro com agua, ou de baixo das cinzas quentes, como os tamarindos, despois metem-se na peneira.

§. CCLVIII. Cumpre que estas polpas se não preparem, se não quando dellas tivermos precizão; porque conservadas por tempo consideravel, alterão-se, e fermentão huma, ou outra que se podem conservar por mais tempo, como os tamarindos: a de cassie porém não se conserva.

CAPITULO III.

Dos Saes.

§. CCXLIX. FAllo aqui daquelles ſaes, que são proprios dos vegetaes, que conſervão algumas propriedades dos corpos, dos quaes ſe extrahem, e que ſe adquirem dos ſuccos aquozos dos meſmos vegetaes.

§. CCL. Em geral para obter os ſaes eſſenciaes dos vegetaes, toma-ſe a quantidade de ſucco depurado, que quizermos; evapore-ſe em calor brando metade, ou tres quartas da humidade; ou até que o liquido que fica, tenha a conſiſtencia d'hum xarope liquido; põe-ſe então o vazo em lugar freſco, e livre do pô. No eſpaço d'alguns mezes ou ſemanas, forma-ſe huma quantidade de criſtaes; decanta-ſe o liquido do ſal, e eſte põe-ſe em ſima de papel pardo para ſe ſeccar: o meſmo liquido evapora-ſe de novo, e ſe põe a criſtallizar, aſſim ſe continúa até que o ſucco já não dá ſal.

§. CCLI. He difficultozo determinar juſtamente o grão d'evaporação neceſſario pa-

para ſe obter dos ſuccos os ſaes eſſenciaes; porque iſto depende da quantidade que tem do ſal; e eſta quantidade varia na meſma planta por huma infinidade de circunſtancias, como idade, eſtação terreno &c.

§. CCLII. Quando os ſuccos forão evaporados até o ponto conveniente, notaſe, que pouco tempo deſpois apparece na ſuperficie huma codea mucilaginoza, ſeparada pela fermentação, que ſe excitou nos ſuccos. Eſta pellicula cria mofo, o qual comtudo não ſerve de impedimento para ſe ſeparar o ſal particularmente ſe ſe não deixa augmentar muito: Neſte eſtado he que principalmente os ſuccos privados da ſua mucilagem depõem os ſeus ſaes eſſenciaes. Parece ſer acida a ſua natureza em eſtado ſaponaceo; o que não toca ao Farmaceutico como tal. Huns são acres, outros acidos outros amargozos, e parecem participar dos ſeus proprios vegetaes, conſervando o ſabor, ou cheiro proprio de cada hum, e tendo combinado os ſeus principios oleozos. Parece que todas as ſubſtancias do Reino vegetal tem os ſeus ſaes; porém ſó as acidas os dão com

mais facilidade; mas nem ainda de todos estes os adquirimos; e os que estão em uzo, são o sal d'azeda menor que se obtem do succo na forma mencionada, e o sal de tamarindos, se adquire da sua deccoção, que evaporada, e fria depõe os seus cristaes. Sobre as singulares propriedades destes saes d'azeda menor e Tamarindos, veja-se Baumé.

§. CCXLIII. Propõem alguns *A. A.* outros meios de se obterem com mais facilidade estes saes essenciaes visto o grande custo, que ha em se prepararem da forma ordinaria, para o que he precizo muitas vezes o espaço de sete ou oito mezes, e porisso muitos Boticarios os não tem.

§. CCXLIV. Mandão digerir as plantas seccas á sombra em espirito de vinho até que tenha este menstruo tirado quanto pode; o que se conhece, quando com addição de novo espirito, já este se não córa. Costumão alguns de presente evaporar esta tintura, ou a destillão até a consistencia de mel, e então deixão-a esfriar, com o que se depõe o sal em cristaes de forma pyramidal. Outros porém, despois de ter extrahido a tintura como espirito de vinho rectificado, ser-

vem-

vem-ſe ſó da planta, que deu a tintura, e para iſſo a ſecção levemente de novo, fervem-na n'agua por tempo ſufficiente, filtrão o cozimento, evaporão, e o põem em lugar fresco, para que ſe formem os criſtaes do ſal. He ſem duvida que o eſpirito de vinho diſſolvendo as partes rezinozas e oleozas das plantas, pode facilitar a criſtalização dos ſaes, mas tambem pode ſer que eſtes ſaes ſe diſſolvão no eſpirito de vinho, d'onde bem ſe vê a razão dos metodos propoſtos.

§.CCLV. Se porém eſtes ſaes adquiridos por eſtes dois metodos differentes, são os meſmos entre ſi ou diverſos hum do outro, e ſe são da meſma natureza dos ſaes eſſenciaes das plantas, obtidos pelo metodo ordinario, he o que eu não poſſo decidir. Os Autores deſtes metodos prezumem que os ſeus ſaes participão do nitro, o que argue differença entre elles e os ſaes eſſenciaes; donde eſta materia mereceria hum exame de maior attenção, e cuidado.

§. CCLVI. Pode-ſe pôr no numero dos ſaes eſſenciaes, o ſal eſſencial do leite, iſto he o ſeu aſſucar; por eſta razão he conve-

veniente fallar neſte lugar do modo de o preparar.

§. CCLVII. Toma-ſe a quantidade que quizermos do ſoro de leite clarificado, do qual ſe faz evaporar tres quartas partes: neſte eſtado de hum dia para o outro ſe criſtalliza huma grande quantidade de ſal; ſeparão-ſe eſtes criſtaes; evapora-ſe de novo o liquido, do qual ſe obtem novamente criſtaes ſimilhantes aos primeiros. O liquido que fica deſpois deſta ſegunda criſtallização, lança-ſe como inutil, por ter em ſi ſal marino, e huma quantidade d'alcali fixo formado ſem combuſtão. O Aſſucar, aſſim chamado pelo ſeu ſabor eſcorre-ſe ſobre papel pardo; e eſtando ſecco perfeitamente torna-ſe a diſſolver n'agua, filtra-ſe, e criſtaliza-ſe, e deſta maneira ſe continúa com evaporações, e criſtallizações até que o liquido já não dé criſtaes. Eſta purificação ſerve de privar a eſte ſal d'algumas partes oleozas, que o córávão d'amarelo. Duas libras de ſoro contém quazi 6 até 7 oitavas de ſubſtancias ſalinas, bem differentes humas das outras.

C A-

CAPITULO IV.

Dos oleos pingues, e gorduras.

§. CCLVIII. SAbemos que todos os oleos se collocão em duas classes geraes, que são a dos pingues, e dos ethereos; sabemos tambem, as differenças, que ha entre elles. Entre os oleos porém pingues ha alguma diversidade quanto a se adquirirem ou do reino vegetal, ou do animal. Attendendo a esta pequena differença, differente tambem he o metodo de os obtermos dos corpos, que os contém. Dois são os modos de extrahirmos os oleos pingues, ou por expressão, ou por decocção. Aquelles oleos que se não coagulão no grão de calor da atmosfera, pódem-se adquirir pela expressão; os que se coagulão porém, precizão da ebullição. As substancias vegetaes que dão pela expressão os seus oleos são as sementes oleozas, ou emulsivas; o metodo de lhes expremer o oleo em todas he o mesmo; onde tudo quanto eu disser das amendoas, serve d'exemplo para todas.

§.

§. CCLIX. Toma-se pois a quantidade d'amendoas, que quizer-mos, e que estejão sufficientemente seccas ao ar; esfregão-se em hum pano novo, e aspero, para lhe tirar o pô avermelhado, que estiver na superficie; pizão-se em almofariz de marmore com mão de páo até que estejão reduzidas a massa, e que se veja sahir oleo, quando as espremermos entre os dedos. Forma-se então com esta massa huma especie de bolo, o qual se encerra em hum panno de linho, fazendo-o occupar o menor espaço possivel. Aconselhão muitos involver este panno em humas poucas de clinas; o que facilita a expulsão do oleo. Neste estado metem-se na prensa, e se recebe o oleo em vazo conveniente. Alguns descalcão as amendoas, metendo-as primeiro em agua quente, e fazendo-as seccar em huma estufa; o que não convem porque o calor facilita o ranço dos oleos. A razão porque o fazem he 1.° para poder depois vender mais vantajozamente a massa das amendoas secca, e limpa 2.° para evitar a cor, que as cascas dão ao oleo; porisso he que se devem esfregar: mas a cor não altera as propriedades do oleo,

co-

como o calor d'agua, e eſtufa. Os oleos pingues eſpremidos de novo, são ſempre hum pouco turvos, por cauza d'huma pouca de mucilagem, que ſahio com a expreſſão; paſſados porém alguns dias depõe-ſe a mucilagem, e fica o oleo tranſparente.

§. CCLX. Se os oleos são faceis em ſe coagular no grão de calor da atmosfera, podemos ſepara-los ou por decocção, ou ainda pela prenſa, com tanto que aqueçamos as laminas de ferro, e tambem, ſe for precizo, a meſma ſubſtancia pizada; e incluida em ſaco dentro d'agua fervendo, e deſpois eſpreme-la. A manteiga de cacáo obtem-ſe pela decocção. Primeiro torrão-ſe levemente em marmita de ferro até que a caſca ſe ſepare facilmente por meio d'hum páo de rolar ſobre huma banca; joeira-ſe tudo para que não fiquem ſe não ſó as amendoas quebradas, privadas da caſca. Pizão-ſe em almofariz de ferro com pilão do meſmo, os quaes antes ſe aquecerão bem, e pizão-ſe até que ſe tenhão reduzido a maſſa molle; móe-ſe então eſta maſſa ſobre huma pedra quente, como ſe faz com o chocolate. Eſtando o cacáo bem

bem moido , ferve-ſe em grande quantidade d'agua por tempo de meia hora : deixa-ſe esfriar tudo e apanha-ſe com huma colher , ou eſcumadeira a manteiga , que ſe acha coagulada na ſuperficie de agua : ferve-ſe de novo a maſſa rezidua duas vezes , esfriando-a de cada vez , e ſeparando-lhe a manteiga , que ſe tiver colhado. Funde-ſe então toda eſta manteiga no banho de Maria , coágula-ſe , e ſepara-ſe da humidade ; despois do que torna-ſe a fundir , e deita-ſe em garrafa comprida , e eſtreita , que eſteja dentro de agua fervendo , para que o oleo ficando por algum tempo fluido , poſſa depurar-ſe. Deixa-ſe coagular , e quebra-ſe a garrafa para ſeparar a manteiga das fezes. Repete-ſe eſta purificação duas , e tres vezes da meſma maneira até que fique a manteiga limpa , e não contenha mais parenchima das amendoas de cacáo. Pode-ſe accelerar eſta depuração , paſſando-a por panno fino e tapado immediatamente despois de ſeparada a humidade. Tambem ſe pode obter eſta meſma manteiga , pulverizando groſſamente o cacáo , metendo-o em ſaco de linho , e mergulhando-o em agua fervendo ,

do, até que fique igualmente quente todo o cacáo. Mete-ſe então o ſacco na prenſa entre as laminas de ferro quentes em agua fervente; eſpreme-ſe até que nada mais ſahia, ferve-ſe de novo o ſacco, e de novo ſe eſpreme; despois do que purifica-ſe a manteiga da forma já dita. Não deve neſte ſegundo metodo moer-ſe o cacao para que não tape os poros do panno.

§.CCLXI. O oleo da nós moſcada ſepara-ſe, pizando-ſe as nozes em almofariz de ferro quente, até ficarem em maſſa: metem-ſe em ſacco de linho, e eſpremem-ſe entre as laminas de ferro hum pouco quentes. O oleo quando ſe esfria coagula-ſe, e coagulado ſe faz derreter no banho de Maria para ſe ruduzir a maſſa, e conſervar-ſe melhor.

§.CCLXII. O oleo de loureiro adquire-ſe das bagas maduras, e freſcas pizadas em almofariz de marmore com pilão de pão, e fervidas em grande quantidade de agua por meia hora, e em vazos tapados. Côa-ſe o liquido, e eſpreme-ſe bem em panno em quanto eſtá fervendo, e deixando-ſe esfriar, ajunta-ſe na ſuperficie hum oleo verde cheirozo, da con-

fiſ-

ſiſtencia de manteiga, o qual ſe ſepára. Piza-ſe de novo o reziduo, ferve-ſe, e ſepara-ſe o oleo, o qual ſe ajunta ao primeiro.

§.CCLXIII. Com hum deſtes metodos ſe pódem extrahir os oleos pingues das ſubſtancias vegetaes.

§.CCLXIV. *Os dos animaes* porém quazi todos ſe extrahem por decocção; o que não he da ocupação do Farmaceutico. Algum ha que ſe extrahe por expreſſão como he o oleo dos ovos; para o que ſe fazem cozer os ovos até que fiquem duros; ſeparão-ſe deſpois as gemas, as quaes ſe deitão em frigideira de ferro ou em vazo de prata, para que a fogo brando ſequem, movendo-as continuadamente, e pizando-as para que ſe eſmigalhem. Eſtando bem ſeccas, augmenta-ſe hum pouco o calor, com o cuidado porém de as não toſtar. Jnchão então prodigiozamente, e ſe derretem. Neſte eſtado ſe conſervão ao fogo por alguns minutos, e prontamente ſe metem em ſacco de panno forte, para que ſe metão na prenſa entre laminas de ferro quentes n'agua fervendo. O oleo que ſahe he da côr de oiro, cheiro agradavel,

vel, e de ſabor doce. Ordinariamente 50 gemas d'ovos dão 5 onças de oleo.

§.CCLXV. Coſtumão-ſe preparar as gorduras antes de ſervirem: O metodo em todas he o meſmo, e ſirva de exemplo a banha de porco crua: Da quantidade que quizer-mos, ſepara-ſe a membrana adipoza, que eſtiver na ſuperficie; corta-ſe em pedaços a meſma gordura, a qual ſe amaſſa com as mãos dentro de agua pura, a fim de diluir nella todo o ſangue coalhado, que inda eſtiver nos vazos, mudando a agua de tempo em tempo até que a ultima eſteja ſem cor. Tira-ſe então de agua a gordura, e eſta ſe derrete a fogo brando, deixando-a ſobre o lume até que de branca, e lactea ſe faça perfeitamente clara, e tranſparente, e que lançadas algumas gotas ao fogo, não eſtalem. Por eſtes ſinaes he que ſe conhece, que a gordura derretida já não contém mais humidade; coa-ſe então por panno tapado, ſem ſe eſpremer. Fundem-ſe de novo as porções de gordura, que ſe não derretêrão na primeira operação, ajuntando-ſe-lhe huma pouca de agua, e eſtando derretida, coa-ſe da meſma maneira. Aſſim ſe conti-

tinúa até que a gordura toda ſe tenha derretido, e que não fiquem ſenão as membranas adipozas ſeccas, e toſtadas, as quaes na ultima operação ſe eſpremem fortemente. Eſta ultima porção porém de gordura, põe-ſe á parte, por ſer mais córáda pelas membranas toſtadas: a qual inda que ſeja tão boa, como a primeira, com tudo ſó ſerve para aquellas preparações, onde he indifferente a cor. Lança-ſe a gordura em quanto eſtá ainda quente, e liquida em vazos de louça a fim de que coagulando-ſe neſte vazos, não deixe abertura entre ſi, por onde poſſa entrar o ar, o que a faria rançoza. Deſte modo ſe preparão todas as gorduras dos mais animaes; com a differença de que as mais raras, como a de viboras, não ſe lavão, excepto ſe houver em grande quantidade, aſſim que baſta liquida-las a fogo brando para as privar de toda a humidade; e coa-las eſpremendo-as ſufficientemente.

§.CCLXVI. A agua, que ſe miſtura, quando ſe derretem as gorduras, impede que ſe não torrem, e ſerve como de hum banho de Maria.

CAPITULO V.

Das Rezinas.

§.CCLXVII. NÃo entro agora no exame, de que coiza ſão rezinas, e em que differem das gommas, porque já tenho aſſaz tratado diſſo: onde ſó me reſtrinjo a fallar tanto do metodo, com que as extrahimos dos corpos, que as contém como de algumas preparações que fazemos a aquellas, que já nos vem ſeparadas dos paizes eſtranhos. Sabemos que eſtas ſe obtem das ſuas arvores por incizão, ou ſem ella, e que ſe condenſão ou ao ſol, ou ao fogo.

§.CCLXVIII. Os corpos rezinozos que nos dá a natureza são quazi todos duros, frageis, e puros; por iſſo não precizão de purificação. Os liquidos porém, e em eſpecie a terebintina, e o eſtoraque liquido, precizão de alguma preparação, e depuração antes do ſeu uzo.

§.CCLXIX. Coſtuma a terebintina lavarſe, ou cozer-ſe, e eſtas são as duas preparações que ſe lhe fazem. Lava-ſe a terebin-

bintina mais com o fim de a endurecer, do que de a depurar. Toma-ſe para iſſo a quantidade que quizermos de terebintina bem clara, e com hum pilão de páo, ou eſpatula de marfim ſe agita, e move dentro de agua, tendo o cuidado de mudar a agua de tempo em tempo. Parte do oleo eſſencial mais ſubtil ſe evapóra, e parte ſe diſſolve n'agua, ſem que turve ſenſivelmente a ſua tranſparencia, e que ſe conhece eſtar na agua pelo cheiro, e goſto com que ſahe. A terebintina fica esbranquiçada com alguma agua, que ſe lhe põe de permeio, a qual, paſſados alguns dias, ſepara-ſe deixando a terebintina tão tranſparente, como de antes. O fim deſta operação he de endurecer hum pouco a terebintina, para que ſe poſſa formar mais facilmente em pirolas; mas como ainda aſſim fica muito fluida, recorre-ſe a outra preparação, que he o coze-la pela qual ſe diſſipa maior quantidade do ſeu oleo eſſencial, e conſequentemente fica mais dura.

§. CCLXX. Mete-ſe pois a terebintina em bacia de prata, e na ſua falta em tigela vidrada com tres, ou quatro vezes do

ſeu

ſeu pezo de agua; ferve-ſe tudo até que a conſiſtencia da terebintina ſeja tal, que della ſe poſſão formar pirolas; o que ſe conhece, fazendo esfriar de tempo em tempo em agua fria huma pequena porção della.

§. CCLXXI. He de notar, que eſtas pirolas de terebintina são ſujeitas a amollecer, e a unirem-ſe em huma ſó maſſa deſpois de eſtarem feitas. Previne-ſe porém eſte inconveniente miſturando e cobrindo as pirolas com algum pô conveniente, como o d'alcaſſuz, malvaisco &c., e ainda com pôs purgantes, ſe o pede o cazo.

§. CCLXXII. Ao eſtoraque liquido depuramos com o fim de o livrar das imundicies, com que ordinariamente eſtá inquinado. O que ſe obtem liquidando-o hum pouco em calor brando, e paſſando-o por peneira de crina mediocremente eſtreita, esfregando-o levemente com eſpatula de pao: mete-ſe então em vazo de loiça com huma pouca de agua por ſima para que ſe não ſeque na ſuperficie.

§. CCLXXIII. Viſtas eſtas preparações, que ſe fazem nas rezinas já adquiridas, reſta-nos ver o methodo porque as rezinas ſe

extrahem dos vegetaveis, que as tem. Estas rezinas são as mesmas que nos dá a propria natureza, com a differença que nos vegetaes estão combinadas, misturadas, e dispersas por entre as mais substancias, que he então necessario absolutamente recorrer a meios quimicos, que as separem dellas.

§.CCLXXIV. O Menstruo ordinario das rezinas he o espirito de vinho rectificadissimo com o qual misturamos o corpo, em que ella se acha. Conseguintemente bem se vê que para a extrahirmos servimos-nos da mesma operação chamada tintura.

§.CCLXXV. Toma-se pois para exemplo a jalapa, e della se tira a tintura, como já dissemos, por meio do espirito de vinho rectificadissimo na quantidade de seis ou oito vezes mais que o pezo da jalapa. Esgota-se a jalapa de toda a sua rezina, digerindo-a mais duas, ou tres vezes em novo espirito de vinho, porém em menos quantidade. Misturão-se então todas estas tinturas, e coão-se por papel pardo; o que feito, por meio da destillação tira-se desta tintura metade, ou tres quartos do seu espirito de vinho: a esta tin-

tu-

tura concentrada ſe ajunta vinte, ou trinta vezes o ſeu volume de agua pura. Fica então logo eſta miſtura alva, e lactea, que deſpois de hum dia, ou dois em quietação, depõe a ſua rezina; o que ſe conhece, quando a miſtura eſtá ſufficientemente clara. Decanta-ſe a agua e acha-ſe no fundo do vazo a rezina, que pela ſua conſiſtencia he ſimilhante á terebintina. Em hum vidro então ſe ſecca no banho de Maria até que eſtando fria ſeja ſecca, e friavel; a iſto he o que ſe chama rezina de Jalapa. Do meſmo modo ſe preparão todas as mais rezinas dos miſtos, como eſcamonea, turbith, guaiaco &c.

§.CCLXXVI. As varias infuzões que ſe fazem he para extrahir quanta rezina for poſſivel; e a diſtillação he para não perder o eſpirito de vinho, que pode ſervir tambem para a meſma operação, e para diminuir o meſmo eſpirito na tintura de maneira que aſſim ſe facilite a precipitação da rezina.

§.CCLXXVII. Algumas peſſoas querendo endurecer a rezina, que aſſim ſe extrahio, a fervem dentro de agua, o que não approva Baumé, porque, diz elle, a re-

zina com este gráo de calor se decompõe; o que não succede seccando-a no banho de Maria.

§.CCLXXVIII. Não devemos suppor que estas rezinas assim adquiridas são unicamente rezinas, porque estes taes corpos além doque he puramente rezina, contem tambem partes extractivas, e gomozas, A razão está posta n'agua, que sempre ha no espirito de vinho; porisso, sendo tudo o mais igual, o espirito de vinho quanto mais rectificado he, tanto menos rezina extrahe; porque a substancia gomoza não sendo dissolvida, cobre a rezinosa, e impede o accesso do espirito para que a dissolva. O que não acontece, quando o espirito de vinho não he tão rectificado, isto he, he mais aquozo. Ora a rezina assim extrahida, na sua precipitação leva comsigo alguma das mais partes, que a agua do espirito dissolveo. Esta he a razão, porque querendo mais puras as rezinas, devemos procurar separa-las com o espirito o mais rectificado que possa ser: mas como inda este mesmo não sepára as rezinas inteiramente puras, por isso podemos-nos servir do Ether, que he o verdadeiro e unico mens-

menſtruo das rezinas: para iſſo pois toma-ſe a meſma jalapa pizada groſſeiramente e deita-ſe em hum cryſol, ou matraz. Lançando-lhe por ſima ether rectificadiſſimo. Tapa-ſe o orificio do cryſol com toda a exactidão, e aſſim meſmo frio ſe digere por dois, ou tres dias, agitando-o de quando em quando. No fim deſte tempo decanta-ſe o liquido para huma cucurbita de vidro, que ſe cobre com o ſeu capitel, e ſe deſtilla todo o ether no banho de Maria a fogo brando. No fundo da cucurbita fica a rezina de jalapa ſecca, e friavel, que ſe ſepara com eſpatula de ferro. Deſte meſmo modo ſe ſeparão todas as rezinas com o ether, o qual extrahe muito menos quantidade de rezina, do que o eſpirito de vinho pela razão já dada. Se quizermos, em lugar de deſtillar o ether podemos deixa-lo diſſipar; o que he na verdade mais comodo, mas tambem perde-ſe o ether.

§.CCLXXIX. Eſte methodo de tentar os vegetaes com o ether moſtrou que as meſmas plantas inodoras, tem rezina perfeitamente ſecca; porque o ether a extrahio dellas. A parietaria,

ria, mercurial, cardo ſanto, a tanchage &c, derão rezina: a meſma polpa de caſſia deu rezina pelo Ether, a qual perfeitamente ſe ſeccou no banho de Maria.

§.CCLXXX. Finalmente devo advertir, que ou nós ſeparemos as rezinas dos miſtos em que ſe achão por meio do eſpirito de vinho rectificadiſſimo, ou por meio do ether, nunca ſe ſepara toda a rezina, a qual ſempre fica no meſmo miſto combinada com os mais principios, e por iſſo não pode experimentar a acção deſtes menſtruos. Daqui vem que qualquer dos miſtos, v. g. a jalapa, da qual já tiramos a rezina, cozida ou fervida em agua, dá *hum* extracto gomozo, no qual ainda acha-ſe rezina. Chamão a iſto extracto gomozo de jalapa; e ſe ſe preparar da eſcamonea, extracto gomozo de eſcamonea &c.

C A-

CAPITULO VI.

Das Gomas Rezinas.

§. CCLXXXI. SÃo huns concretos mais, ou menos duros extrahidos dos ſuccos lacteos de certos vegetaes, nos quaes ſe acha a ſubſtancia rezinoza unida e de alguma ſorte diſſolvida no principio aquozo dos meſmos ſuccos por meio das ſubſtancias gomozas, e ſalinas, do meſmo modo, como a manteiga no leite dos animaes ſe acha unida a agua pelos ſaes, e pela parte cazeoza, e como nas emulſões o oleo unido a agua por meio das mucilagens.

§.CCLXXXII. Ha hum grande numero de vegetaes, que dão aſſim eſte ſucco lacteo: os deſte paiz são os tithymalos, e as chicoreas, que os dão lacteos, a chelidonia, que o dá amarelo, &c.: porém deſtes não fazemos nós nenhum uzo, porque lhes ſubſtituimos os que nos vem dos paizes eſtranhos, por ſerem mais efficazes. Ordinariamente nóslos mandão ſeccos, talvez pela comodi-

didade do tranſporte, ou porque não nos podemos ſervir delles no eſtado liquido. São eſtes os ſuccos ſeccos, que são conhecidos com o nome de gomaſrezinas, de que já tratamos na Materia medica.

§.CCCXXXIII. Eſtes ſuccos tirão-ſe ou por incisão, ou ſem ella, e deſpois ſe condensão, ou ao ſol, ou ao fogo. São huns ſeccos, e friaveis immediatamente deſpois de ſeccos, ou pouco tempo deſpois de ſe terem ſeccado, e por conſequencia pulvorizão-ſe com facilidade: outros porém conſervão por muito tempo huma tal brandura, que ſe não pódem polvorizar, nem comodamente miſturar nas compozições.

§. CCLXXXIV. Ora como tanto huns, como outros vem combinados com caſcas de arvores, pequenas porções de páos, de palhas, e outras imundicies, por iſſo cuidarão os farmaceuticos em purificar aquelles particularmente, que ſe não pódem reduzir a pó, diſſolvendo-os em differentes liquidos, com o fim de os privar, e deſembaraçar dos corpos eſtranhos, com que eſtão unidos: o metodo de que uzão he o ſeguinte.

§.

§.CCLXXXV. Toma-se por exemplo, a quantidade que quizermos de galbano, o qual se dissolva por meio de hum calor brando, em tres vezes tanto de vinagre. Coa-se tudo por hum pano, expremendo-o fortemente; deita-se o reziduo em mais vinagre, que se aquece, como da primeira vez, para que se dissolva o que escapou da primeira coadura, coa-se com expressão, e unem-se ambos os liquidos, os quaes se condensão a fogo brando até que a massa tenha a consistencia emplastica. Deste modo purificão todas as gomas rezinas brandas, que se não pódem polvorizar.

§.CCLXXXVI. Julgou-se sempre, que o vinagre era o verdadeiro menstruo das gomas rezinas; mas o vinagre dissolve-as tanto como a agua, isto he, nem hum, nem outro as dissolve perfeitamente; por isso estas dissoluções sempre são lacteas. Quasi todas as Farmacopeas aconselhão o purificar assim as gomas rezinas. Este metodo porém tem varios inconvenientes. O primeiro he que se nos servimos para a dissolução das gomas rezinas de muita agua, ou vinagre, e que fazemos ferver por muito tem-

tempo o liquido, na evaporação diſſipa-ſe grande parte do oleo eſſencial dellas, e a goma rezina coze-ſe, e ſe faz mais dura, como vimos que ſuccedia com a terebentina. A ſubſtancia rezinoza então não ficando com tanta fluidez não fica unida com a gomoza, e ſe precipita no fundo do vazo; o que tudo ſuccede em detrimento das virtudes das gomas rezinas: Além diſſo com a imperfeita diſſolução deſtes corpos, ou no vinagre, ou na agua, não póde deixar de haver alguma deſunião das partes rezinozas das gomozas, o que me parece, que de neceſſidade alterará as qualidades, virtudes, ou efficacia das gomas rezinas.

§.CCLXXXVII. Por eſtas razões reprova Lemery com bem fundamento eſta purificação; e ſó aconſelha a pulvorização tanto para as frageis, como para as brandas. Das ſeccas não ha duvida, que ſe pulvorizarão muito mais prontamente do que os corpos, com que eſtão manchadas, e deſſe modo ſe pódem depurar. Das brandas porém recomenda elle, que ſe eſcolhão os mais puros grãos, ou lagrimas, e que entre dois pa-

papeis ſe ſequem, ou ao ſol, ou junto ao fogo, è que deſpois ſe pulvorizem.

§. CCLXXXVIII. Eſte methodo em todo o ſentido merece a preferencia: 1.º porque neſta exſicação não perdem as gomas rezinas tantos principios, quantos perde na purificação, nem há deſunião das ſuas partes: 2.º porque aſſim ſeccas pódem ſervir tanto para o uzo interno, como para o externo: 3.º as ſubſtancias vegetaes, que ſe pódem encontrar no intimo deſtas gomas eſcolhidas, são em tão pequena quantidade, que não mudão a ſua virtude, particularmente porque parece que não são outra coiza, que pequenos fragmentos do páo, ou caſca da ſua meſma arvore.

§. CCLXXXIX. Com tudo ſe as gomas rezinas forem tão brandas, que por nenhum modo ſe poſsão reduzir a pó, neſſe cazo para o uzo interno, bem podemos purifica-las por meio da agua, ou de outros vehiculos apropriados ao uzo, a que ſe deſtinão. Porém eu julgo mais conveniente o methodo propoſto por alguns para a purificação daquellas gomas rezinas, que ſe fundem com faci-

cilidade, como he o galbano; o qual, mandão que se inclua dentro de huma pelle de bexiga, e que esta então se metta dentro da agua fervendo, até que o galbano fique tão molle, que se possa separar das immundicies, coando-o por pano bastantemente grosso. Ou tambem podemos uzar do methodo dado por Dioscorides para a depuração do mesmo galbano, o qual methodo se reduz quasi ao primeiro agora mencionado. Manda elle que incluamos o galbano em pano limpo, mas raro, e não tapado; este saquinho suspende-se dentro de hum vazo, ou de loiça, ou de cobre, de maneira que não lhe toque o fundo; cobre-se este vazo, e assim direito se mete dentro da agua fervente. O galbano então fundindo-se, côa-se ao mesmo tempo, e deixa as imundicies ligneas no panno.

§.CCXC. Estes são os methodos, de que nos podemos servir para a depuração das gomas brandas; e quanto ás seccas, e de difficultoza fuzão, a pulverização he a melhor purificação que lhe podemos fazer. A escamonea tambem se deve pulvorizar, porque como diz,

diz Lemery, o melhor meio de a dar he reduzindo-a a pó sem lhe ter feito nenhuma preparação, as quaes não servem senão de a alterar inutilmente. Baumé he tambem da mesma opinião, e ajunta mais, que por ter a escammonea hum cheiro desagradavel he conveniente, despois de a ter pulverizado, expo-la ao ar em lugar quente, por algum tempo, para que se perca esse cheiro, ou ao menos grande parte delle. Como porém inda muitos prezão as antigas preparações, julgando com os antigos, que he precizo por ellas corrigir a nimia força da virtude purgante da escammonea, por isso refiro as que estão mais em uzo.

§.CCXCI. Temos tres preparações; 1.° *A Cydoniata*, chamada *Diacridium cydoniatum*; a qual se faz de dois modos; que he ou mettendo dentro de hum marmelo, que quasi se esvaziou, a escamonea em pó, e cozendo-a nas cinzas quentes; despois do que separa-se a escamonea, seca-se, pulvoriza-se, e guarda-se em garrafa tapada, ou mistura-se duas partes de escammonea em pó com huma parte do succo do mesmo marmelo-

melo ; evapora-ſe toda a humidade a fogo brando, movendo continuamente a miſtura, e eſtando ſufficientemente ſecca, pulvoriza-ſe, e fexa-ſe em garrafas.

§. CCXCII. A 2. Chama-ſe *Diacridium Glycyrrhiſatum* : para a qual ſe infundem quatro oitavas de alcaſſuz em 8. onças de agua quente, miſtura-ſe eſta infuzão com quatro onças de eſcamonea reduzida a pó. Secca-ſe a miſtura, como a precedente, e pulvorizaſſe a maſſa. Tanto eſta preparação, como a que ſe faz com o ſucco de marmelo, humedecem facilmente ao ar pelos extractos, que contém em ſi, e por iſſo ſe devem fexar cuidadozamente.

§.CCXCIII. Finalmente a 3. faz-ſe expondo a eſcamonea em pó ſobre huma folha de papel pardo, ao vapor do enxofre, que ſe lhe queima por baixo; continuando eſta operação por hum quarto de hora, e movendo continuadamente a eſcamonea com eſpatula de marfim. Chama-ſe eſta preparação *Diacridium ſulphuratum.*

CA-

CAPITULO VII.

Dos Cozimentos.

§.CCXCIV. O Fim he o meſmo com as infuzões, com a differença de ſerem os cozimentos ſó para extrahir as partes fixas e ſoluveis, e por iſſo ſe fazem ao ar livre, e com a ebullição ſobre o fogo; viſto que o menſtruo ajudado com eſte maior calor diſſolve mais prontamente, e em maior quantidade as partes activas fixas dos miſtos.

§. CCXCV. Os Ingredientes saõ vegetaes, animaes, e ainda alguns mineraes, como o Antimonio, e Mercurio. Os menſtruos, iſto he, a agua, o vinho, o vinagre, o oleo, &c.; menos os eſpirituozos, que não pódem ferver ſem ſe volatilizarem. Dos cozimentos em oleo, falarei quando tratar dos remedios externos.

§. CCXCVI. A quantidade do vehiculo tambem não ſe póde determinar com exactidão, he precizo proporciona-la ao volume que ha de ficar, e ao tempo

da

da ebullição, a qual deve ſer tanto mais dilatada, quantos mais duros forem, e mais compactos os ingredientes. Muitas vezes devem preceder macerações, ou infuzões para facilitar mais a extracção das partes com a decocção. Ordinariamente ſe toma o quadruplo do menſtruo.

§.CCXCVII. Não ſe fervão as ſubſtancias aromaticas, porque perdem-ſe as partes volateis, das quaes depende a virtude; aſſim como tambem nem aquellas, cujos principios activos ſe alteram com o gráo de calor da ebullição, como he a quina &c.; e ſe o fizermos, demoremo-la muito pouco ſobre o fogo. Além deſtas, não há flor nenhuma, que ſe deva cozer humas pela ſua delicadeza, e outras pelo ſeu cheiro. Se com tudo houver alguma planta que tenha virtudes tanto nos principios fixos, como nos volateis, e que quizermos ambas, podemos cozer porção da meſma planta e despois com o cozimento quente infundir outra porção della; a iſto chamão *Decocto infuſum.* Não he precizo advertir, que não ſe devem receber para decocções corpos

po: indiſſoluveis nos menſtruos, de que ſe uza. A decocção não ſe deve prolongar muito, porque então ſatura-ſe o menſtruo com grande parte de mucilagem, a qual enfraquece os mais principios, por iſſo as ſubſtancias acres pódem ferver mais tempo. As folhas de ſenne, e os ſeus foliculos fervidos por muito tempo, dão ao liquido huma mucilagem tão eſpeſſa, que o deixa ſem a virtude purgante, a qual ſe conſerva ou com a infuzão, ou com leve decocção. Tambem com o forte cozimento ſe extrahem muitas partes terreſtres, com o exemplo dos mirobalanos, e Rhabarbaro, os quaes muito cozidos são adſtringentes. Finalmente alguns córpos com a grande e continuada ebullição dão os ſeus cozimentos acres baſtantemente, e amargozos; como ſuccede ao alcaſſus, que infundido, ou levemente cozido dá huma bebida ſuave, e doce; porém acre, e amargoza, quando ſe coze, ou ferve muito. Iſto tudo porém depende do fim com o qual o Medico manda fazer o cozimento.

§.CCXCVIII. Finalmente os cozimentos

tambem se clarificão, ou por depozição das fezes, ou por coadura, ou por clara d'ovos, do mesmo modo como os succos. Para exemplo faremos o cozimento de cevada, e de caldo de viboras. Toma-se duas onças de cevada perlada, a qual lava-se hum pouco n'agua fria para se lhe separar a parte farinhoza que lhe estiver adherente; despois faz-se ferver em quazi 6 onças d'agua nova, a qual se tinge muito, e por isso lança-se fóra; deita-se então a cevada dentro de quatro livras d'agua, quando ella estiver fervendo, e continua-se a ferver até que se tenha reduzido á metade. Todos sabem o uzo, que este cozimento tem nas doenças, tanto agudas, como chronicas, por isso convém prepara-lo de maneira que não seja desagradavel.

§.CCXCIX. Para o caldo de viboras toma-se huma vibora de grandeza mediocre da qual se tenhão tirado cabeça, pelle, e intestinos, e cortada se deita em ij livras d'agua; ferve-se até que não fique senão huma quarta parte della; retira-se o vaso do fogo, e quando o liquido estiver frio, separe-se

ſe a gordura, que ſe tiver congelado na ſuperficie, tendo ſido a vibora freſca; coa-ſe então, e de novo ſe aquece. Eſte he o caldo de viboras hoje pela Europa tão uzado nas doenças cutaneas, e outras. Mandão tambem alguns comer a carne. Finalmente o caldo de frangos tambem aſſim ſe deve preparar para os doentes. Sobre os cozimentos compoſtos na 4. parte da Farmacia.

CAPITULO VIII.

Dos Extractos, Arrôbes, e Gellêas.

§.CCC. OS Extractos são humas ſubſtancias extrahidas dos córpos por meio de menſtruos apropriados, e unidas a menor volume pela evaporação total, ou parcial do ſeu vehiculo, iſto he, dos meſmos menſtruos. Só o reino vegetal, e animal he que dão corpos, de donde ſe preparaõ os Extractos.

§.CCCI. Parece que eſtas preparações são feitas com o fim de ſe poderem

conſervar mais facilmente as ſubſtancias uteis dos miſtos.

§.CCCII. E como eſtas ſubſtancias ſão compostas de principios differentes, por iſſo tambem differentes são os menſtruos, com que os extrahimos, e conſequentemente bem ſe vê, que devem haver varias eſpecies de extractos. Attendendo pois ás ſuas propriedades particulares, podem-ſe dividir em quatro eſpecies differentes, a ſaber extractos gomozos, ou mucilaginozos, extractos gumeo-rezinozos, extractos ſaponaceos: e finalmente extractos rezinozos, ou propriamente rezinas. Os menſtruos para extrahir eſtas ſubſtancias são ou a agua, ou o vinho, ou o eſpirito de vinho, não indifferentemente; porém cada hum á certas, e determinadas ſubſtancias. As rezinas não são diſſoluveis n'agua; os mais extractos porém nella ſe diſſolvem ou totalmente, ou em parte.

§.CCCIII. Inda que eſta divizão ſeja exacta com tudo vulgarmente, quando queremos falar dos extractos rezinozos, ſervimos-nos particularmente do nome de rezina, e não de extracto, e pelo contrario falando em extracto intendemos

os

os outros tres promiſcuamente, iſto he, aquellas ſubſtancias cujo menſtruo he a agua, ou natural, ou adventicia. Parece com tudo, que inda ſendo a agua o menſtruo commum deſtes extractos, a ſua differente indole deve pedir alguma diverſidade na manipulação, e preparação delles para ſe conſervarem com as virtudes dos ſeus miſtos: o que não attendido podem rezultar alterações. Logo antes da preparação de cada hum, deve-ſe previamente ſaber em quaes das ſuas partes componentes rezide a virtude do miſto, que nós queremos extrahir, para adaptarmos a ellas a ſua particular manipulação. Muito pouco ſe tem trabalhado neſta parte, por iſſo as leis que ſe dão para a formação dos extractos, são quazi geraes para todos.

§.CCCIV. Os Extractos ou são molles, ou perfeitamente ſeccos; a eſtes he que impropriamente o Conde de la Garaye deu o nome de ſaes eſſenciaes, delles falaremos em ultimo lugar. Como a agua he o menſtruo delles, bem ſe vê que os extractos ſe preparão ou com agua natural dos miſtos; iſto he, com os ſuccos dos vegetaes; ou com agua ad-

adventicia, isto he, com as infuzões, ou cozimentos dos mistos.

§.CCCV. Encontrão-se varios nomes, com que se denotão, como são, *Rob*, *Sapa*, *Defrutum*, *Gelatum et Extractum*. Os antigos inventarão estes nomes, que por significarem a mesma coiza, ordinariamente se confundem reciprocamente. Estes differentes nomes porém nacidos ou das propriedades dos extractos, ou dos corpos, donde se formão, inda se conservão por alguns para determinados extractos.

§.CCCVI. Assim pela pálavra *Rob* entendem o succo depurado de qualquer fruto que naõ fermentou, reduzido a consistencia de mel. Bem se vê que he hum extracto. Os antigos misturavaõ os seus *Robs* com mel, mas ja hoje se naõ pratica. Por *sapa* entende-se unicamente o mosto, ou o succo das uvas cozido até á mesma consistencia: he hum *Rob*. Por *Defrutum* entende-se o mesmo succo das uvas, do qual se evaporou taõ somente a terceira parte da sua humidade. A palavra *Gelatum* explica os extractos mucilaginozos, e glu-

glutinozos dos animaes, e tambem dos vegetaes,

§. CCCVII. Finalmente a palavra *Extracto* he a que significa em geral toda a ſubſtancia extrahida mediante o ſeu menſtruo, e eſpeſſa até hum determinado gráo de mais, ou de menos. Temos pois, que os extractos ſe preparão ou dos ſuccos, ou das infuzões, ou das decocções. Os que ſe fazem dos ſuccos, ou ſão dos fructos, ou das plantas, e eſtes ſuccos ou ſe depurão antes de ſe evaporarem para ſer extracto ou não.

§. CCCVIII. De cada hum darei hum exemplo, e 1.° dos que ſe fazem dos ſuccos dos fructos clarificados. Sejão as bagas de ſabugueiro.

§. CCCIX. Tomão-ſe eſtas bagas hum pouco antes de eſtarem perfeitamente maduras, e dellas ſe ſepara o ſucco, e clarifica, como ja diſſemos, fallando dos ſuccos; condenſa-ſe ao fogo até que fique na conſiſtencia de papas algum tanto eſpeſſas; e guarda-ſe em vazos proprios.

§. CCCX. Nos annos chuvozos de 30. libras deſtas bagas, adquirimos 4. ate

5.

5. libras de rob; e nos annos feccos; 2 ate 2 e meia. Esta observação he geral para todos os *robs*: e extractos preparados com os succos dos vegetaes. Deste mesmo modo se preparão todos os extractos dos succos dos frutos. Os Extractos porém dos succos das plantas clarificados preparão-se da forma seguinte.

§.CCCXI. Toma-se por exemplo a borragem, da qual extrahido, e clarificado o succo na forma ordinaria, se evapora no banho de Maria até a consistencia de extracto.

§.CCCXII. Do mesmo modo se preparão os extractos dos succos das plantas. Quazi todos estes succos costumão clarificar-se para então delles se formar o extracto. Alguns ha porém, que se não devem clarificar; e devem ser condensados sem essa depuração. Para ex. está a cicuta o *Aconito*, *Estramonia*, *Meimendro*, e *Belladonna*. As feculas de que se depurão os succos são compostas d'huma porção da planta despedaçada de mucilagem, e de muita rezina, como se pode ver em Baumé. Logo todas as vezes que as plantas contiverem principios re-

rezinozos, dos quaes ou ſeparados, ou combinados com os mais, dependa a ſua virtude, não ſe devem clarificar os ſuccos, para ſe formarem os extractos; porque por eſſa clarificação privamos os ſuccos de grande parte da ſua rezina. Eſta he a razão, porque eu não ſou de voto que ſe clarifiquem os ſuccos. Tambem he de advertir, que eſtes ſuccos, aſſim como extractos não devem experimentar grande gráo de calor, porque com elle ſe decompõe a rezina, ſepara-ſe das mais partes, e precipita-ſe com depauperação, e alteração dos principios dos ſuccos e extractos. Por eſta decompozição da rezina em hum gráo de calor ainda bem moderado, pergunta Baumé ſe não ſeria melhor, deſpois de expremido o ſucco da cicuta, ſeparar-lhe a fecula imediatamente deſpois de coagulada para miſtura-la deſpois ao extracto, quando eſtiver na ſua conviniente conſiſtencia? Eſta razão ſerve para todas as plantas rezinozas, como he a cicuta, com as quaes quizermos fazer extractos. Mas, como bem ſe vê, eſtas coizas pedem varias, e

de-

delicadas experiencias, que inda até aqui ſe não tem feito, e neſte cazo talvez que muitos dos ſuccos, e extractos ſe naõ devão por nenhum modo clarificar, nem experimentar gráo de calor, por mais moderado que for.

§.CCCXIII. A agua contida nos ſuccos, de que acabamos de fallar he o vehiculo das partes extractivas; mas como nem todas as ſubſtancias, com as que ſe fazem extractos eſtão no meſmo cazo, porque ou ſão ſeccas, ou ſe são freſcas, naõ contém ſufficiente humidade para ſeparar, e diſſolver as partes extractivas, por iſſo he precizo recorrer á deccoção deſtas meſmas ſubſtancias n' agua; e eſtes ſão os extractos que vamos examinar agora.

§.CCCXIV. Toma-ſe para exemplo a quantidade que quizermos de ſenne, a qual ferve-ſe por hum quarto d'hora em 20. ou 30 vezes o ſeu pezo da agua. Coa-ſe com expreſſão forte eſte cozimento. Tornão-ſe a cozer as meſmas folhas ſegunda vez em menor quantidade d'agua. e de novo ſe côa o cozimento com expreſſão. Miſturão-ſe os liquidos, clarificão-ſe com huma, ou du-

as

as claras d'ovo, coão-ſe por panno branco, e evaporão-ſe no banho de Maria até a conſiſtencia d'extractos: Quatro libras de ſenne dão duas libras d' extractos.

§.CCCXV. Do meſmo modo ſe preparão os extractos das mais plantas, por deccoção. Algumas advertencias porém, ſe devem fazer ainda neſte meſmo modo de preparar extractos; porque ſe as plantas contiverem muita parte de mucilagem, e eſta for capaz de alterar ou diminuir a virtude dos principios que nós queremos extrahir, naõ devemos neſſe cazo prolonga-ſe muito a decocção das plantas, nem devemos coze-las muitas vezes para não extrahirmos eſſa nimia quantidade de mucilagem; o contrario porém deve-ſe fazer, quando da mucilagem he que eſperarmos os effeitos, ou quando precizamos della para moderação dos principios acres. Tambem ſe as plantas, ou bagas forem nimiamente rezinozas, e não precizarmos das rezinas; quando coarmos, não expremermos as ſubſtancias que forão cozidas, ſe quizermos porém as rezinas nos extractos, podemos

mos expreme-las, mas deve haver a cautella de não fazer ferver os liquidos, em quanto se condensão, para que fique a rezina igualmente distribuida, e toda nos extractos. Qual pois deva ser o methodo, que se deva seguir em cada hum dos extractos de cada simples, deve-o ensinar, e dirigir o conhecimento dos seus principios, e da virtude de cada hum, que previamente se deve ter.

§.CCCVI. Ha algumas substancias vegetaveis, cujas partes extractivas se achão em estado de liquidez sufficiente para se poderem desfazer n'agua, sem que seja precizo ou expreme-las, ou coze-las muito particularmente porque fervidas dão nimia quantidade de mucilagem inutil a taes extractos. Neste cazo está a cassia, e tamarindos.

§.CCCVII. Tomão-se frescas as siliquas inteiras da cassia, e lavadas se pizão em almofariz de marmore com pilão de páo. Desfas-se esta cassia em sufficiente quantidade de agua fria, e se for no inverno, em agua unicamente tepida. Agita-se tudo com espatula de páo, para se facilitar a dissolução do succo extractivo. Estando a agua bastantemente saturada,

coa-

coa-ſe tudo por peneira de *Crina* movendo-ſe a maſſa ſobre a peneira para que paſſe toda a polpa. Eſtá manipulação de lavar as ſiliquas ſe continua até que a agua ſahia clara, e lançadas como inuteis as ſiliquas miſturão-ſe todos os liquidos e ſe coão por panno branco: o extracto diſſolvido n'agua paſſa, e a polpa fica no panno. Lava-ſe então a polpa com agua tepida para que ſe diſſolvão nella todas as partes extractivas, deixa-ſe eſcorrer a polpa, e miſturados todos eſtes liquidos evaporão-ſe até a conſiſtncia de extracto, chama-ſe extracto de caſſia, ao qual Baumé dá a preferencia ſobre todas as mais preparações da caſſia, por não ſer flatulento, e produzir o meſmo effeito da caſſia ſem dores nem violencia. Alguns aconſelhão que ſe fervão as ſiliquas quebradas, mas iſto ſe não deve ſeguir porque pela ebullição o extracto da caſſia he acre e adſtringente, por parte que diſſolveo das caſcas, e ſementes, as quaes a proporção tambem diminuem a ſua virtude purgante.

§.CCCXVIII. Do meſmo modo ſe pode preparar o extracto dos tamarindos; mas como em quanto eſte ſe condenſa, ſe

ſe-

ſepara o ſeu ſal eſſencial, por iſſo ſe deve preferir a polpa, preparada como já diſſemos.

§.CCCXIX. Eſtes extractos não ſó ſe preparão das ſubſtancias vegetaes inteiras, mas tambem dos meſmos extractos, que nos vem de fora feitos, como ſão o opio, o aloe, e o catechu, para os purificar de folhas, petiolos deſpedaçados, arêa e outras imundicies.

§.CCCXX. O de *Catechu* quebra-ſe, e aſſim ſe ferve em ſufficiente quantidade d'agua. Diſſolvido de todo coa-ſe por panno branco, e evaporaſe no banho de Maria até conſiſtencia muito ſolida, de ſorte que ſe poſſa reduzir a pó.

§.CCCXXI. O *Aloe hepatico*, de que ſe uza na Farmacia, diſſolve-ſe na menor quantidade d'agua, que he poſſivel; coa-ſe adiſſolução por hum panno com expreſsão, e deixa-ſe depôr pelo tempo de 5 ou 6 horas, decanta-ſe do ſedimento arenozo, e evapora-ſe no banho de Maria até a conſiſtencia de extracto.

§.CCCXXII. O *opio* pelo modo ordinario de todas as Farmacopeas, corta-ſe em talhadas, e no banho de Maria liquida-ſe com a menor quantidade de agua,

que

que for possivel: coa-se com forte expressão, e condensa-se sempre no banho até a consistencia de extracto. A este extracto he que se dá o nome de *laudano*. Baumé porém considerando os inconvenientes, e máos effeitos do opio pela sua virulencia, e virtude narcotica, e querendo só ter della a virtude sedativa, procurou obter huma preparação, que tranquillizasse sem produzir os mais danos; e fundado em huma experiencia medica, diz que verosimilmente o cheiro, e virtude narcotica rezidem nos principios oleozos, e rezinozos do opio, e que por consequencia privado delles, calma, e tranquilliza unicamente. Para isso pois propõe hum metodo de fazer o extracto do opio por meio de huma digestão quente, a qual dura por seis mezes continuos, com o fim de assim separar-lhe todo o oleo, e rezina. Nesta idéa diz que fazendo ferver o mesmo opio para se preparar o extracto, em lugar do methodo ordinario da digestão, por tanto tempo, se abrevia esta dois mezes, porque com o tal gráo de calor se decompõe, e separa mais depressa a rezina,

na, e o oleo eſſencial ſe diſſipa; conſequentemente deſte modo ſe aproxima á preparação feita pela digeſtão; no cazo de a não querermos pôr em uzo. Pode-ſe ver tudo iſto por extenſo no meſmo Autor.

§.CCCXXIII. Dezejariamos que ſe verifica-ſe eſta obſervação, e que ſe confirma-ſe, para que ſe eſtableceſſe eſte modo de preparar o extracto do opio pela digeſtão. Daqui bem claro fica quanta cautela he neceſſaria para ſe fazerem, e verificarem as experiencias, e quanto he precizo conhecer pela Quimica os principios quimicos dos ſimplices, e pela Medicina pratica em quaes delle rezide a virtude que queremos, para aſſim procedermos a ſua preparação farmaceutica, ſem o qual conhecimento todas as obſervações são tumultuarias, é as virtudes dos remedios ſujeitas a ſerem alteradas pelas preparações.

§.CCCXXIV. Fica pois determinado o modo de obrarmos, ſe quizermos nos extractos conſervar, ou ſeparar as partes rezinozas, ſegundo a virtude, ou dano, que dellas nos pode rezultar; e como a maior parte dos vegetaes não eſtá no

ca-

cazo do opio, que precize de tanto trabalho, e tempo para perder as ſuas rezinas, por iſſo com a decoção as perdem com facilidade; naquelles porém em que ſe deverem conſervar, evita-ſe quanto ſe pode o gráo de calor. Iſto quanto aos extractos gumeo-rezinozos.

§. CCCXXV. Baumé confirma eſta ſua opinião com a quina, cuja virtude pelo ſeu juizo rezide na rezina; onde deve-ſe-lhe evitar o calor, e fazer a infuzão em agua fria por algum tempo; mas ſe ſenão poder eſperar, ferva-ſe a quina por hum inſtante ſómente, como o diſſemos fallando da quina, e da infuzão della.

§. CCCXXVI. Se preparar-mos os extractos das plantas, que contém muito ſal eſſencial, como azeda menor, fumaria, &c., como parte deſtes ſaes ſe pega ao fundo do vazo, á medida que ſe concentra o liquido, formando incruſtações, que dificultozamente ſe ſeparão, devemos condenſa-los no banho de Maria, porque aliás queima-ſe a tal pelicula, e comunica aos extractos hum cheiro empireumatico.

§. CCCXXVII. Eſtes extractos ſalinos atra-

a humidade do ar, e se desfazem em hum liquido espesso, se estão em lugar humido; o seu sal essencial porém precipita-se no fundo dos vazos.

§. CCCXXVIII. Em geral os extractos não tem o cheiro dos vegetaes, de que os fazemos, porque se dissipa na evaporação do vehiculo; exceptuando algumas plantas aromaticas, como a salva, alecrim açafrão, e outras, cujo cheiro he muito tenaz: Ha aquellas porém, cujos extractos não conservão o cheiro, he conveniente ajuntar no fim da sua condensação hum pouco de oleo essencial, e aguas destilladas das mesmas plantas; porque o oleo particularmente, amolecendo a substancia rezinoza, que está secca, impede-a de se separar com o tempo.

§. CCCXXIX. Os extractos se forão bem preparados, conservão-se em bom estado, sem alteração por muitos annos: o que não obstante, o calor algumas vezes os faz fermentar hum pouco; e daqui vem o inxarem consideravelmente nos grandes calores de verão, particularmente aquelles, que forão mal filtrados, e que

con-

conſervarão alguma feculla, ou parenchima das plantas.

§. CCCXXX. Os extractos mucilaginozos ſeccão com muita facilidade; ſeparão-ſe dos lados dos vazos em que eſtão, penetra-os o ar, e crião bolor. Pertendem alguns remediar eſte inconveniente, miſturando-lhes algumas colheres de agua-ardente, ou eſpirito de vinho, quando já eſtão cozidos, e mais frios.

§. CCCXXXI. Os que abundão em principios rezinozos, e os dos ſuccos dos frutos ácidos são os que melhor ſe conſervão: o meſmo extracto de caſſia ſe conſerva tão perfeitamente como os mais.

§. CCCXXXII. A maior parte dos extractos são naturalmente bem negros; mas como no fim da condenſação ſe agitão, e movem com força, a divizão das partes, e a interpozição do ar os faz parecer menos negros; readquirem porém a ſua côr natural, algumas ſemanas deſpois.

§. CCCXXXIII. Os extractos de que fallamos até agora, são os molles, porque ſe lhes conſerva huma parte do vehiculo, que ſervio para a ſua preparação. Os que são perfeitamente ſeccos, preparão-ſe de modo differente.

§.CCCXXXIV. Já disse o Conde de la Garaye os chamava impropriamente saes essenciaes. Elle os preparava pela infuzão fria, agitando os simplices dentro do menstruo por huma maquina particular, cuja inutilidade elle mesmo despois conheceo.

§.CCCXXXV. Sirva de exemplo o extracto secco da quina. Tomão-se duas onças de quina quebrada, que se metem em huma garrafa com quatro pintas de agua fria; deixão-se em infuzão por dois dias, tendo o cuidado de agitar a garrafa varias vezes por dia. No fim deste tempo filtra-se o liquido por papel pardo, e se evapora sem o ferver até a reducção de quasi huma livra civil, que são 16. onças. Nesta evaporação turva-se algum tanto. Deixa-se esfriar, e de novo se filtra. Reparte-se então este liquido por tres, ou quatro pratos de louça, e acaba-se de evaporar no banho de Maria, até que naõ fique senão hum extracto secco, fortemente pegado aos pratos. Separa-se raspando-se com a ponta de huma faca, para o fazer saltar em escamas, tomando as precauções neces-

ceſſarias para que ſenão reduza muito em pó na ſeparação, nem ſe perca ſaltando para fora do prato. Fexa-ſe em garrafs que fique bem tapada, porque eſte extracto atrahe a humidade do ar, e une-ſe em maſa: 50. livras de quina boa dão 6. até 8. livras de extracto ſecco. Do meſmo modo ſe preparão todos os extractos ſeccos dos vegetaes.

§. CCCXXXVI. Ordinariamente fazem-ſe eſtes extractos no banho de Maria; mas iſto não he bom, ſenão quando ſe prepara de cada vez huma pequena porção, e ſeria muito incomodo ſe foſſe neceſſario preparar cada dia muitas livras deſte extracto; neſte cazo podemos collocar os pratos com as infuzões dentro de huma eſtufa, a qual ſe aquece naquelle grão de calor proprio para a evaporação.

§. CCCXXXVII. Alguns extractos ſeccos ha, particularmente todos aquelles, que ſe preparão com ſuccos depurados de vegetaes, que dão extractos mais gomozos, do que rezinozos, e que contém ao meſmo tempo muito ſal eſſencial, eſtes extractos digo, com baſtante diffi-

ficuldade chegão a feccar, por atrahirem fortemente a humidade do ar: estes de neceſſidade devem-ſe acabar de ſeccar dentro da eſtufa, onde a ſuperficie ſuperior dos pratos poſſa receber tanto calor, como o fundo; ſobre tudo ſe o tempo for humido. Os extractos ſeccos preparados pelo metodo do Conde de la *Garaye*, eſtão todos em eſcamas pequenas, brilhantes, e tranſparentes, mas de differentes cores conforme os mixtos, de que ſe preparão. Eſtas forão as propriedades, que determinarão ao ſeu inventor, a chama-los ſaes eſſenciaes; porém como bem o provou *Geoffroy*; não são propriamente que extractos ſeccos.

§. CCCXXXVIII. Deſpois de ter examinado tudo que pertence aos extractos, que ſe preparão com agua, pede a ordem que ſe diga alguma coiza ſobre os que ſe preparão com vinho; poucos por ſi ſó ſervem para o uzo medico; outros porém entrão em varias compoziçóes.

§. CCCXXXIX. Prepara-ſe do meſmo modo; como os de que até aqui temos fallado, ou por decocção, ou por infuzão. Tem ſempre conſiſtencia molle, e nunca

ca ſe ſeccão, como os do Conde de la *Garaye* por conta da parte extractiva do vinho, que he muito abundante, e por ſer ſalina attrahe a humidade do ar.

§. CCCXL. He indifferente o ſervirmosnos do vinho tinto, ou branco.

§. CCCXLI. Não precizo advertir que a parte eſpirituoza do vinho na evaporação ſe diſſipa; porém as ſuas partes ſalinas obrão nas meſmas ſubſtancias rezinozas, e as reduzem a eſtado ſaponaceo. Eſta he a razão porque ſe preparão com vinho os extractos dos purgantes draſticos, para que combinadas as partes ſalinas do vinho com as rezinas dos purgantes, os abrandem, e corrijão da ſua grande violencia, e actividade.

§.CCCXLII.Baumé não quer que ſe deixe a arbitrio a quantidade de vinho, que ſe deve tomar, como fazem quaſi todas as Farmacopéas, por cauza da maior, ou menor quantidade de partes extractivas do vinho, que ficão no extracto, proporcionada a maior, ou menor copia de vinho, por iſſo aconſelha a meſma quantidade de vinho, como a doze

ze do corpo, de que queremos fazer o extracto, para firmar hum ponto certo.

§.CCCXLIII. Os extractos, que se fazem com o espirito de vinho, são as rezinas, das quaes já tratamos n'outro capitulo.

§.CCCXCIV. Ha preparações, a que dão o nome de *Geleas*, ou *Gelatinas*, e que não são outra coiza que huns extractos meramente mucilaginozos, e por isso aqui faço tambem delles menção.

§.CCCXLV. Estas preparações mucilaginozas fazem-se com os succos dos frutos, ou com partes de animaes, e tomão a consistencia de cola, quando esfrião, se forão bem preparadas. As mucilagens das gommas das sementes, das farinhas, dos ossos, das carnes, &c, são verdadeiras geléas; as collas fortes, que commumente são mucilagem secca, tambem devem numerar-se entre as geléas.

§.CCCXLVI. Para fazer as geléas das partes dos animaes, basta coze-las em agua, e em vazos, que estejão bem tapados para que não haja evaporação; coar o cozimento, em quanto estiver quente, e evapora-lo até a devída consistencia.

O

O que ſe conhece, pondo a esfriar hum pouco do liquido dentro de hum prato, ſe elle ſe coalha, e toma ápparencia de cola; iſto he, ſe ſe reduzir a hum eſtado conſiſtente, tranſparente, e tremulo.

§. CCCXLVII. Deſte modo ſe prepara á geléa de ponta de veado, a geléa dos pés de vitela, &c. A eſtas geleas podemos ajuntar outra qualquer coiza para as fazermos mais agradaveis; por iſſo a da ponta de veado, coſtumão ajuntar-lhe aſſucar, vinho branco, canela, e eſpirito de limão, o que tudo, como ſe vê, não pertence á gelea, mas ſerve para a tornar mais ſaboroza, e activa.

§.CCCXLVIII. As partes cartilaginozas, e ſolidas dos animaes são as que dão mais mucilagem, ou gelatinas, e por conſequencia são mais proprias para formar geléas.

§. CCCXLIX. Eſtas geléas podem ſeccar-ſe inteiramente, para que ſe conſervem melhor, e chamão-ſe então tabelas de caldo; e aſſim como as geléas ſe fazem de hum ſó ſimplez do reino animal,

mal, aſſim tambem ſe pódem fazer de varios animaes.

§. CCCL. Todos eſtes caldos, ou decocções, com que ſe fazem as geléas, devem ſer clarificados, e ſe ſe preparem para conſerva deve-ſe-lhes ajuntar hum pouco de ſal commum.

§. CCCLI. Os frutos tambem dão geléas; as quaes ſó ſe preparão, e conſervão com o aſſucar mais para alimento agradavel, do que para remedio: mas nem todos os frutos ſão aptos para delles ſe prepararem geléas; e he precizo que para iſſo ſejão hum pouco mucilaginozos, como as peras, maçans, marmelos, damaſcos, agraços, uva eſpim &c.

§. CCCLII. Os frutos, que não forem tão ſuccozos, como he a uva eſpim, preparão-ſe pela decocção na agua. Coão-ſe inda quentes os cozimentos com expreſsão, e ajunta-ſe-lhe o aſſucar. Clarifica-ſe tudo com algumas claras de ovos, e evapora-ſe até que formem geléa, o que ſe conhece pelo modo aſſima dito. Deſta maneira ſe preparão as geléas de marmelos, peras, maçans, &c., as quaes ſe aromatizão com canela.

§.

§.CCCLIII. Se os frutos forem ſufficientemente ſuccozòs, baſta po-lo's em hum tacho inteiros com aſſucar pizado, e coloca-los ſobre o fogo: á proporção que os frutos v. g. a uva eſpim largão o ſeu ſucco, diſſolve-ſe o aſſuccar. Move-ſe no principio com huma eſcumadeira, para que ſe não peguem os frutos no fundo; ferve-ſe tudo a fogo brando, até que ſe tenha evaporado a 4. parte da humidade, ou que tenha adquirido a conſiſtencia de geléa. Coa-ſe por peneira, em quanto eſtá quente, ſem expreſsão, e aſſim logo ſe guarda em vazos conducentes; os quaes ſe cobrem, deſpois de ſolida, e fria a geléa.

§.CCCLIV. Do meſmo modo ſe prepara a geléa de cerejas, &c.

§.CCCLV. Eſtas meſmas geleas deſtes frutos ſe pódem fazer com o ſeu ſucco depurado; porém feito por eſte modo propoſto, são mais agradaveis, por conta do cheiro do fruto, que conſervão. A quantidade de aſſucar para os frutos he de 4. para 5.

CAPITULO IX.

Dos Magisterios.

§.CCCLVI. Esta pompoza denominação foi dada no principio pelos Alquimicos a diversos precipitados, aos quaes, conforme o seu costume, atribuião propriedades bem singulares, pensando erroneamente com esta manipalação augmentar as qualidades primitivas dos corpos. Fizerão tambem varias distinções entre os magisterios, dando-lhes differentes nomes; o que já nós hoje não seguimos: e em geral os verdadeiros Quimicos dão este nome a quasi todos os precipitados, tomando por sinonimos o nome de magisterio, e precipitado em muitas occasiões. Com tudo de hum tempo a esta parte já os Quimicos se não servem, que do nome de precipitado; reservando-se o de magisterio unicamente para alguns precipitados, que tem uzo na Medicina, e artes. Donde a idéa que devemos ter de magisterios, he a de huns precipitados feitos de huma substancia combinada,

nada, da qual ſeparamos hum dos componentes, o que por meio de hum terceiro corpo que tenha com eſte maior affinidade, do que tinha o primeiro, e como a diſſolubilidade na agua que tinha o corpo, que privamos do com que eſtava unido, dependia deſte, ſegue-ſe naturalmente, que aquelle ſe deve precipitar, e formar entaõ hum precipitado, que ſecco, e pulverulento tem o nome de magiſterio.

§.CCCLVII. Os magiſterios que são mais conhecidos na Medicina, são o de ſaturno, o do ouro fulminante, o do biſmutho, o de zinco, o de enxofre, de bezoin, de ponta de veado, de coraes, e dos olhos de carangeejos. Para ſe fazer o magiſterio dos olhos de caranguejos, diſſolvem-ſe primeiro eſtas pedras no vinagre, ou em outro qualquer ácido mineral baſtantemente diluido, até que haja ſaturação. Diſſolve-ſe eſte ſal medio terreſtre em ſufficiente quantidade de agua, de maneira que fique bem diluida a diſſolução; filtra-ſe, e ajunta-ſe-lhe hum pouco de oleo de tartaro *per deliquium*: com eſta addição precipita-ſe a terra calçarea, iſto he,

he, une-ſe o ácido com o alcalino, que lhe ajuntamos, e fica a terra indiſſoluvel na agua, a qual vai ao fundo do vazo. Pouco a pouco ſe deita o alcalino, deixando primeiro de por-ſe a porção terreſtre já privada do ſeu ácido, e aſſim ſe continua, até que já não haja mais precipitação. Decanta-ſe o liquido, dulcifica-ſe a terra por varias vezes em agua pura, e finalmente ſe ſecca. A iſto he que dão o nome de magiſterio de olhos de caranguejos. Do meſmo modo ſe preparão os magiſterios de margaridas, de madre perolas, dos coraes, da ungula alcis, ou unha de gram-beſta, da ponta de veado, do craneo humano, &c., os quaes todos ſendo huma mera terra calcarea, não era precizo para a preparação da qual tanto trabalho.

§. CCCLVIII. O magiſterio de enxofre, que tambem não he outra coiza, que o meſmo enxofre em hum gráo de divizão maior, aſſim como as terras, de que acabo de fallar, prepara-ſe unindo primeiro o enxofre como alcalino fixo, ou tambem com a cal, iſto he, formando hum figado de enxofre, e deſpois

á

á ſua diſſolução em baſtante agua, ajuntando-ſe qualquer ácido, para que privado por eſte do ſeu alcali o enxofre ſe precipite.

§. CCCLIX. Decanta-ſe o liquido, e dulcifica-ſe o magiſterio, e ſeccaſe. He de notar que ſe o figado de enxofre foi feito com a cal, não devemos preparar o magiſterio com a addição do ácido vitriolico fraco, como muitos mandão; por cauza da ſelenite, que ſe fórma, e ſe precipita tambem com o enxofre, fazendo-o impuro, e alvo; a qual côr com tudo he que faz com que alguns o prefirão; mas, como bem ſe conhece, injuſtamente.

§. CCCLX. Quanto a mim tambem eſta preparação he inutil. O liquido antes da total precipitação do enxofre, he de côr lactea, e por iſſo tem o nome de leite de enxofre.

§. CCCLXI. O magiſterio de Beijoim feito com a addição de agua á tintura de Beijoim he huma mera rezina, e o liquido lacteo chama-ſe leite virginal. Tambem deſneceſſaria preparação.

§. CCCLXII. Os mais magiſterios, em cuja preparação ſe perde o tempo, aſſim

como

como tambem os varios precipitados, de que ſe uza na Medicina, pódem ver-ſe nos livros de Quimica, principaes já nós tratámos, quando fizemos as preparações do mercurio, e antimonio.

ARTIGO III.

Das que ſe fazem para que com a addição de algumas ſubſtancias ſe conſervarem alguns dos principios das drogas.

CAPITULO UNICO.

Dos Meis, e Xaropes.

§.CCCLXIII. AS infuzões, cozimentos, e a maior parte dos ſuccos depurados, de que ſe tem fallado, não ſe pódem conſervar, que por alguns dias, e por conſequencia são medicamentos magiſtraes, que ſe preparão no tempo, em que são precizos. Mas tendo-ſe conhecido que o mel, e o aſſucar tém a propriedade de conſervar eſtes liquidos ſem lhes alterar a virtude, imaginarão os homens, fazer por eſte

este modo medicamentos officinaes, destes mesmos liquidos unidos com hum destes dois corpos. Estes remedios na verdade são comodos; porque dão á Medicina, em todas as estações do anno, liquidos, os quaes só se pódem haver em determinado tempo. Os doentes são servidos muito mais prontamente; e em fim corrige-se o sabor désagradavel, e nauzeozo de muitos succos, e muitos cozimentos das plantas com o do assucar e mel, que são agradaveis e doces. Estas parecem ter sido as principaes razões, porque os antigos inventarão esta especie de remedios: bem que devemos confessar, que na maior parte dos xaropes que nos introduzio a Farmacia Galenica, pensando conservar nelles as virtudes dos simplices, não achamos, nem devemos esperar mais do que os effeitos simplesmente do assucar. Consequentemente he desnecessario o trabalho, com que se preparão, e conservão tantos xaropes.

§.CCCLXIV. Antes de se conhecer o assucar, a Farmacia usava do mel; porém pouco e pouco ficou unicamente o assucar entrando na maior parte das prepara-

ções, e compozições, em que entrava o mel. Deu-se o nome de *mel* aos medicamentos liquidos, em que elle se conservou, e o de *xarope* a todos aquelles, que se prepararão com o assucar; bem que estas denominações se não conservassem com toda a exactidão.

§. CCCLXV. Que coiza seja o *mel*, já vimos na Materia medica; disse tambem que elle era ou branco, ou amarelo; que o branco he o mais estimado, e que se devia escolher o novo, granulado, e consistente. Agora direi o como se adquire o mel, a que chamão virgem, e o ordinario, e o como tambem este se depura.

§.CCCLXVI. Põe-se os pedaços dos cazulos sobre grade feita com vimes enlaçados; recebe-se em vazos proprios o mel, que por si mesmo corre, e este he o mel virgem, o melhor, e o mais puro que ha. Quando porém já não corre mel, incluem-se os pedaços dos cazulos em saccos de pano, e expremem-se na prensa. O mel que assim sahe, he o ordinario, menos puro que o antecedente, e que sempre contém hum pouco de cera.

§.

§.CCCLXVII. A depuração do mel faz-ſe, ajuntando-ſe-lhe a quarta parte de agua pura, e fazendo ferver algumas vèzes eſta miſtura. Tira-ſe huma, ou duas vèzes unicamente a eſcuma, que ſe fórma na ſuperficie do liquido; côa-ſe por peneira de clina, e guarda-ſe em vazo proprio. Eſte mel pouco tempo deſpois de depurado, readquire quaſi a meſma conſiſtencia firme, que tinha dantes.

§.CCCLXVIII. Como poucas coizas eſtranhas ſe achão no mel, por iſſo na depuração, pouco tambem he precizo tirar da eſcuma, que apparece; porque quando ferve o mel, ſempre he eſpumozo, e iſto não pelas imundicias, mas pelo ar, que occaziona eſte effeito, e dahi vem, que frio o mel, deſapparece toda a eſcuma.

§.CCCLXIX. Deve-ſe advertir, que como o mel contém principios aromaticos, que ſe diſſipão, quando fervem com força e dilação, não devemos conſerva-lo muito tempo ſobre o fogo.

§.CCCLXX. Em geral tanto mais bem preparado, e melhor he o mel, quanto mais facil he o depura-lo, e menos eſ-

 cuma

cuma fórma, por isso ao mel de Narbona, basta liquida-lo sem agua, e coa-lo.

§. CCCLXXI. As preparações do mel, que se praticão na Farmacia, tem differentes nomes, como hydromel, mel, e oxymel. Dos meis, e oxymeis não he necessario fallar em particular; porque são feitos do mesmo modo como os xaropes: onde fallando destes, intenda-se tambem daquelles.

§. CCCLXXII. O hydromel porém, chamado simples para differença do que se fermentou, prepara-se misturando onça e meia de mel em duas libras de agua pura tepida, para que se dissolva o mel mais facilmente. Pode-se augmentar a dose do mel, conforme a necessidade, ou gosto do enfermo.

§. CCCLXXII. Não fallo do assucar, porque já todos sabem que couza he, e o modo como se obtem.

§. CCCLXXIV. O assucar candi adquire-se fazendo-o dissolver na agua, e condensando-o até a consistencia de xarope espesso, e deitando-o em vazo conveniente. No espaço de 15. ou 20 dias formão-se cristaes perfeitamente regu-

gu-

gulares, aos quaes chamão aſſucar candi. O liquido decantado torna-ſe a evaporar, para dar, bem que com mais difficuldade, outros ſimilhantes criſtaes.

§.CCCLXXV. Sabido iſto em particular do mel, e aſſucar, paſſamos agora aos xaropes, os quaes são huns liquidos mais, ou menos eſpeſſos, feitos, ou com os ſuccos, ou com as infuzões, ou decocções, ou com as aguas deſtilladas das plantas, a que ſe ajuntou aquella quantidade de aſſucar neceſſaria para a conſervação dos meſmos liquidos. Não ſe devem confundir os xaropes com as conſervas molles, as quaes contém toda a ſubſtancia dos mixtos reduzida á polpa, ou pó, e além diſſo são mais conſiſtentes.

§. CCCLXXVI. Os xaropes tambem, ou são ſimplices, ou compoſtos; e ambos são ou alterantes, ou purgantes; dos ſimplices ſó trato agora; a ſeu tempo fallaremos dos compoſtos. Finalmente fazem-ſe ou com deſtillação, ou ſem ella. De cada hum deſtes darei hum exemplo; e em primeiro lugar dos que ſe fazem ſem deſtillação, e com as infuzões.

§.

§.CCCLXXVII. Ora havendo infuzões, ou em agua, ou vinho, ou vinagre, com cada huma destas se pódem fazer xaropes. Do mesmo modo fazendo-se as infuzões, ou em frio, ou em calor haverão xaropes, que se fação com as infuzões frias, e outros com as quentes. Entre estes xaropes feitos com as infuzões, huns antes de se evaporarem até a sua consistencia justa, clarificão-se com claras de ovos; outros porém só se coão.

§. CCCLXXVIII. Finalmente como as infuzões se fazem, ou com as flores, ou com as plantas, assim os xaropes são ou das infuzões de flores, ou de plantas.

§.CCCLXXIX. Examinaremos cada hum dos xaropes feitos com todas estas infuzões, e primeiramente da infuzão das flores em agua quente, a qual se não clarifica com claras de ovos.

§.CCCLXXX. Tomão-se por ex. as flores de viola, na dose de libra j: limpas dos seus calices, e pezinhos, pizão-se levemente em almofariz de marmore com pilão de páo; metem-se dentro

tro de huma cucurbita de eſtanho, que tenha a boca eſtreita , e lança-ſe-lhes por ſima agua fervendo na doſe de duas libras. Tapa-ſe então exactamente a cucurbita , e põe-ſe em lugar quente por 12. horas : deſpois do qual tempo coa-ſe a infuzão por pano limpo , e expremem-ſe as flores na prenſa. Pelo eſpaço de meia hora deixa-ſe em quietação a infuzão. Decanta-ſe por inclinação para lhe ſeparar alguma fecula , que ſe tiver precipitado , e peza-ſe a infuzão a fim de que por cada 17. onças della , ſe lhe ajuntem duas libras de aſſucar eſpedaçado. Mete-ſe tudo no banho de Maria de eſtanho do alambique. Aquece-ſe no meſmo banho até que o aſſucar fique totalmente desfeito. De tempo em tempo move-ſe o xarope para accelerar a diſſolução do aſſucar , tendo o vazo ſempre tapado , para que ſe não faça evaporação. Eſtando o xarope inteiramente frio , côa-ſe por pano branco , e guarda-ſe em garrafas bem tapadas.

§. CCCLXXXI. Eſte xarope eſtando quente deve dar ao hygrometro , ou areometro 30. gráos e 35. ; eſtando frio.

Pa-

Para que tenha huma bella côr azul, he melhor fervirmo-nos das flores de violas cultivadas.

§. CCCLXXXII. Quafi todas as Farmacopeas mandão ajuntar de aſſucar o duplo da infuzão, que tivermos: mas diz Baumé que eſta proporção he muito forte, por fe criſtallizar alguma parte do aſſucar pouco tempo defpois no fundo das garrafas; e qual feja o inconveniente deſta criſtalização logo veremos. Por iſſo manda que as proporções fejão as dadas, por ter notado que ellas são as melhores, quando não fe faz, fenão huma libra até 15. de xarope. Se porém fe preparar de cada vez maior quantidade, neſſe cazo para cada 16. onças e meia da infuzão ajunta-fe-lhe duas libras de aſſucar; a razão diſſo he, porque de cada vez que fe defcobre o vazo para fe agitar o xarope, e deſſe modo facilitar a diſſolução do aſſucar, fempre fe faz alguma evaporação, a qual fempre he mais confideravel, quando fe opéra em pequena quantidade do que na maior.

§. CCCLXXXIII. Deſte mefmo modo fe preparão os charopes das flores de

pa-

papoilas, de *golfão*, e dos *cravos*.

§. CCCLXXXIV. Coſtuma-ſe tambem preparar do meſmo modo o xarope balſamico de Tolu, infundindo eſte balſamo em agua, e combinando, ou diſſolvendo na infuzão o aſſucar.

§. CCCLXXXV. A' cerca das infuzões feitas com as flores he de notar, que ſe houverem algumas, as quaes freſcas contenhão muita mucilagem, não nos devemos ſervir dellas, ſenão eſtando ſeccas, porque aquella mucilagem he cauza de que fermente o xarope, e ſe corrompa.

§. CCCLXXXVI. Eſtes xaropes não exigem nenhuma manipulação para que ſe conheça a ſua cozidura; porque as quantidades do aſſucar, e liquidos eſtão nas proporções convenientes. Outros ha porém, que pedem mais conhecimentos para iſſo, e são os daquellas infuzões de plantas, que ſe clarificão antes de ſe evaporarem até a ſua conſiſtencia juſta.

§. CCCLXXXVII. Sirva-nos de exemplo o *xarope de avenca*. Toma-ſe avenca onc. j. põe-ſe em infuzão em libr. iv. de agua fer-

fervente por 12. horas. Coa-ſe com expreſsão, e ajunta-ſe-lhe aſſucar maſcavado na doſe de libr. iv. Clarifica-ſe tudo com algumas claras de ovos, coze-ſe até a conſiſtencia de xarope, côa-ſe por pano branco, e fexa-ſe o xarope em garrafas bem tapadas.

§.CCCLXXXVIII. Da meſma maneira ſe fazem os xaropes das rozas ſeccas, de tuſſilago, de loſna, e de artemiſia.

§.CCCLXXXIX. Para ſe clarificar o xarope, toma-ſe huma, ou duas claras de ovos para quatro libras de aſſucar maſcavado, ou aſſucar, e batem-ſe em hum pouco de infuzão, ou decocção, quando eſtiver inteiramente fria, ou tambem em huma pouca de agua igualmente fria para que ſe não coagule a clara. Deſfaz-ſe o aſſucar entre as claras, para que ſe fórme huma paſta, o qual depois ſe dilue no reſto da infuzão, ou decocção. Move-ſe a miſtura para facilitar a diſſolução do aſſucar, e dentro do tacho, ou bacia põe-ſe ao fogo; dão-ſe-lhe algumas ferVuras para que ſe coza, e coagule a clara dos ovos, e aſſim prenda todas as imundicias do aſſucar, e a fecula da infuzão, ou decocção,

ção, formando huma efcuma rara, a qual vem nadar fobre a fuperficie do xarope, deixando-o perfeitamente claro. Principiando efta efcuma a perder o feu volume, tira-fe com huma efcumadeira, e põe-fe a efcorrer fobre pano. Se alguns inftantes defpois, apparecer nova efcuma, tire-fe com toda a prontidão; porque fe fe não tirar logo, divide-fe em grumos, os quaes precipitão-fe no fundo do xarope, e impedem que fe não poffa clarificar tambem. Algumas peffoas clarificão o charope lançando-lhe quando eftá fervendo, as claras dos ovos batidas. Tambem efte metodo não he máo, porém com o primeiro fuccede melhor.

§. CCCXC. Eftando pois o xarope bem clarificado, acaba-fe de fe cozer, fazendo-o ferver ligeiramente. Conhece-fe porém que elle eftá bem cozido 1.º quando tomando meia colher, em quanto eftá fervendo, e tendo-fe paffado hum inftante na mefma colher, fórma huma lagrima, ou perola fe fe verte, ou entorna; o que nafce de huma pellicula, que fe faz pela fuperficie, e fuftentando o xarope por algum tempo,

po, impede-o de cahir.; 2.º ſopra-ſe obliqua, e levemente ſobre huma colher do meſmo xarope, em quanto eſtá quente. Se eſtiver ſufficientemente cozido, ve-ſe a tal pellicula, de que vimos de fallar, encher-ſe toda de rugas.; 3.º deixa-ſe cahir de alto huma colherada delle gota a gota deſpois que eſtiver inteiramente frio. Se eſtá bem cozido, a ultima porção de cada gota retira-ſe ſobre ſi meſma; 4.º finalmente huma garrafa, que contiver huma onça de agua, deve conter 10. oitavas, 48 grãos de xarope inteiramente frio, eſtando o calor da atmosfera 10. gr. aſima do gelo. He porém de advertir, que eſte pezo pode variar de quaſi 12. grãos de mais ſem inconveniente, porém não deve ſer menor.

§. CCCXCI. De tudo iſto bem ſe vê, que o ponto da cozidura dos xaropes he ſumamente difficultozo de encontrar, e que ſó com o muito habito, e exercicio ſe pode conhecer. De todos os meios propoſtos ſó o do pezo eſpecifico comparado com a agua he bom e exacto: mas ao meſmo tempo ſumamente incommodo, porque são precizos pezos,

zos, e balanças; he precizo esfriar hum pouco o xarope, que se prepara; e he precizo ter huma garrafa bem justa, e bem medida; e em quanto se fazem todas estas operaçóes, o xarope, que está sobre o fogo, continua à cozer-se, e por isso succede sempre ficar mais cozido, do que a pequena porção tirada para a prova. Para maior comodidade pois he que Baumé propõe o servir-mo-nos nesta exploração do hygrometro dos saes. Quando prezumirmos que o xarope está cozido, tiramo-lo por hum instante de cima do lume, para que se tranquillize a superficie do liquido, e não esteja perturbada com o movimento da ebullição. Mergulha-se o hygrometro no xarope, e se este instrumento parar no termo de 32. gr. está o xarope sufficientemente cozido. Se indica menos, não o está inda bastantemente; e pelo contrario se mostra maior numero de gráos he prova de que está cozido demaziadamente. No primeiro cazo, deve-se continuar a cozer; no ultimo porém, deve-se fazer mais liquido, ajuntando-se-lhe huma porção de agua. Estes mesmos xaropes,

es-

eſtando inteiramente frios na temperatura do ar aſima mencionado, devem dar pouco mais, ou menos 34. gráos ao inſtrumento.

§. CCCXCII. Eſta regra, e eſte gráo de cozidura he quaſi geral a todos os xaropes. Na verdade eſte meio propoſto he muito ſimplez, e não requer que ſe faça esfriar huma porção do xarope para ſe conhecer a ſua conſiſtencia. Mergulha-ſe o inſtrumento no xarope inda fervendo, ou muito quente; porque baſta unicamente que ſe ponha a ſuperficie do liquido em tranquillidade, pois que eſtando em ebullição, moveria o areometro, e não deixaria ver o gráo, em que realmente parava.

§. CCCXCIII. Conhecido pois, que o xarope eſtá bem cozido, côa-ſe, e guarda-ſe, como diſſemos.

§. CCCXCIV. Servi-mos-nos do aſſucar maſcavado mais puro para todos os xaropes, que ſe pódem clarificar; e a razão he por ſer menos ſujeito a ſe criſtallizar, ou a formar aſſucar candi no fundo dos xaropes, pouco tempo deſpois de feitos; e eſta propriedade vem-lhe de huma pouca de ſubſtancia, que

que contém analoga ao mel ; e que ſe oppõe á criſtallização, da qual eſtá privado o aſſucar.

§. CCCXCV. Por meio da infuzão quente ſe faz tambem o xarope das caſcas de cidras ; mas não ſe clarifica, e no banho de Maria ſe coze até a conſiſtencia de xarope.

§. CCCXCVI. Ordinariamente eſtes xaropes, que ſe cozem para chegarem á ſua verdadeira conſiſtencia, perdem os ſeus principios volateis, e aromaticos, os quaes ſe diſſiparão durante a evaporação, e não conſervão, para o dizer aſſim, que as partes extractivas dos ſimples. Se quizermos porém conſervar a eſtes xaropes o cheiro do ſeu ſimplez, podemos ou lança-lo inda fervendo, quando já eſtá cozido, em ſima da planta cortada groſſeiramente, cobrir o vazo, deixa-lo em infuzão até que ſe eſfrie, para então coa-lo por pano, e guarda-lo; ou podemos ajuntar no fim da cozidura do xarope, ou quando já elle eſtá meio frio, huma pouca de agua deſtillada, ou algumas gotas do oleo eſſencial do proprio ſimples. Aſſim pre-

pa-

parados os xaropes conſervão o goſto, e cheiro da ſua planta, e conſervão-ſe perfeitamente claros; viſto que huma das propriedades dos xaropes he o ſerem aſſim inteiramente claros, e o terem diſſolvido tudo quanto contém; por iſſo não ſe deve approvar o aromatizarem alguns os ſeus xaropes com eleoſacharos feitos com a frição do aſſucar ſobre as caſcas; porque com eſta fricção tambem ſe deſpedaça alguma porção do parenchima, a qual vai unida ao eleoſacharo, e turva o xarope. Alem diſſo eſte modo de aromatizar os xaropes não he bom, ſenão para aquelles, que ſe fazem ſem intenção de ſe guardarem, porque o tal parenchima os faz fermentar com ſuma promptidão.

§.CCCXCVII.Com a *infuzão fria* aquoza ſe fazem aquelles xaropes, cujos ingredientes pedem huma tal infuzão: por ex. ſeja o *xarope da quína*. Tomão-ſe pois onc. iv. de quina quebrada, e põem-ſe de infuzão por 2., ou 3. dias em libr. iv. de agua fria; com o cuidado de a móver com frequencia. Côa-ſe o liquido, e paſſa-

ſe

ſe por papel pardo; ajunta-ſe-lhe então lib. j. de aſſucar, e tudo ſe coze no banho de Maria até a conſiſtencia de xarope. A razão de todo eſte proceder com a quina facilmente ſe entende deſpois do que já diſſe tratando da infuzão, e extracto da quina.

§.CCCXCVIII. Com a meſma quina podemos fazer hum xarope, cuja infuzão ſeja vinhoza. Infundem-ſe onc. vj. de quina quebrada, em vinho tinto na doſe de libr. ij. por 7., ou 8. dias, agitando varias vezes por dia o vazo, em que ſe faz eſta infuzão fria. Côa-ſe o liquido por papel pardo, e deita-ſe eſte vinho de quina em hum cryſol com libr. jß. de aſſucar pulverizado groſſamente: então mediocremente no banho de Maria ſe aquece o vinho para ſe derreter o aſſucar. Eſte xarope quente, indica no hygrometro 27. gráos; e 30. eſtando frio. Tambem neſta preparação deve haver cautela no calor pela razão já ſabida.

§.CCCXCIX. Eſtas meſmas regras que temos dado até aqui ſobre os xaropes feitos com as infuzões aquozas, e vinozas em frio, ou em calor, são apli-

caveis ás infuzões acetozas, attendida a indole, e principios dos corpos infundidos no vinagre.

§. XD. Passemos agora aos xaropes, que se fazem com os succos. Ora como estes succos são ou dos fructos, ou das plantas, outros tantos xaropes se podem fazer. Os succos das plantas, ou são de plantas, que contém principios volateis, donde depende a virtude, ou das que os naõ contém. Finalmente estes succos, os quaes senão clarificão como os mais xaropes, ou se evaporão ao fogo para a consistencia necessaria, ou não precizão da evaporação, e só basta dissolver nelles a quantidade proporcional do assucar.

§. XDI. Para exemplo dos xaropes, que se fazem com succos de plantas, que tem principios volateis, e que se não clarificão, nem se evaporão ao fogo, como os mais xaropes, tomemos *o xarope de cochlearia*. Depurado o seu succo, da forma que dissemos, se devião depurar os succos das plantas aromaticas, deita-se na dose de onc viij, dentro de hum crysol com o assucar pulverisado grossamente na dose de

unc

unc XV, (que he a meſma proporção dada nas quantidades reciprocas para a formação dos xaropes): tapa-ſe o vaſo com pergaminho, ou bexiga molhada, e aquece-ſe no banho de Maria até que o aſſucar ſe tenha totalmente diſſolvido. Quando eſtiver totalmente frio, guarda-ſe em garrafas bem tapadas. Se quizermos augmentar-lhe a virtude, podemos, quando já elle eſtiver frio, ajuntar-lhe hum pouco de eſpirito ardente de cochlearia. A razão de ſe fazer em vazos tapados he para ſe não diſſiparem as partes volateis, nas quaes rezide a virtude das plantas antiſcorbuticas.

§. XDII. Algumas Farmacopeas mandão ajuntar aos ſuccos o duplo do aſſucar, para a preparação dos xaropes; mas nota Baumé ſer eſta quantidade muito forte; porque ſendo tanto, preciza-ſe para a ſua completa diſſolução, que a miſtura adquira hum gráo de calor ſimilhante ao da agua fervente, e daqui vem que as partes volateis deſtes ſuccos tem todo o tempo de ſe diſſipar. Deſpois diſſo aquella

quantidade d'aſſucar baſta para conſervar bem eſtes liquidos.

§. XDIII. Deſte meſmo modo ſe preparão os xaropes dos ſuccos das mais plantas antiſcorbuticas, como o maſtruço, becabunga, e cerefolio.

§. XDIV. Tambem os ſuccos dos frutos ácidos, como são limões, berberis, romans, e amoras (bem que Baumé aconſelha fazer o d'amoras de differente forma) podem-ſe reduzir a xaropes da meſma maneira, como o ſucco da cochlearia, com a meſma quantidade d'aſſucar; e ſem evaporação; mas como não contém principios volateis, podem-ſe fazer em vazos abertos; obſervando-ſe porém que ſe não faça grande evaporação, para ſe não diſproporcionar o aſſucar. Tambem não devem demorar-ſe por muito tempo no calor da ebullição, porque adquirem hum goſto de cozido, que naõ he nada agradavel: Além de que eſtes xaropes dos ſuccos ácidos não tem neceſſidade de ter a conſiſtencia tão forte, como a maior parte dos mais xaropes, nem são tão ſujeitos a fermentar. Se quizermos aromatizar

zar o xarope de limaő, façamos-lo com hum pouco de eſpirito de cidra, mas naő com o ſeu oleo eſſencial, porque naő ſe miſturando com o xarope, faz-ſe rançoſo, e communica-lhe hum goſto deſagradavel, nem tambem com o oleo ſacharo pelas razões já ditas. O xarope de limaő quente deve notar no hygrometro 33 gráos, e 36 frio.

§. XDV. Finalmente he coiza muito eſſencial nunca preparar em vaſos de cobre, nem d'eſtanho os xaropes dos ſuccos, pela acção que eſtes tem ſobre aquelles metaes.

§. XDVI. Os xaropes de fumaria, Borrage lingua de vaca, chicoria, e ortiga menor, preparão-ſe tambem com ſuccos deſtas plantas depurados ordinariamente, e juntos com o aſſucar na doſe de libr. ii para libr. iii dos ſuccos. Não ſe clarafição, mas cozem-ſe até a conſiſtencia de xarope.

§. XDVII. Entre os xaropes e ſuccos acha-ſe tambem *o de Kermes*, que ſe faz pizando eſtes grãos no mez de Maio, e Junho, quando eſtão bem vermelhos,

em

em almofariz de marmore com pilão de páo. Deixão-se macerar no frio por 7 ou 8 horas para atenuar a viscozidade com a pequena fermentação, que experimentão; então expremem-se pela prensa, e tendo deixado o succo em quietação, decanta-se d'alguma fecula, que houver. Mistura-se com igual quantidade d'assucar, e coze-se a fogo brando até que tenha a consistencia, como a terebintina. Este he o methodo, com que o preparão: e quando nos quizermos servir delle, devemos liquida-lo em calor brando, e coa-lo por pano, por conta d'alguns dos mesmos grãos despedaçamos, o que por negligencia se acha misturado no xarope.

§. XDVIII. Com os cozimentos igualmente se formão xaropes, sem outra arte mais, que ajuntar o assucar aos cozimentos; clarifica-los com claras d'ovos, e coze-los até a justa consistencia. Advirtae-se, que o corpo, que tiver muita mucilagem, não se deve ferver muito: para exemplo façamos *o xarope de papoilas brancas, ou Diacodio.* Cortão-se em pedaços as cabeças das papoilas, separando-lhes as semen-

mentes, como inuteis, e mucilaginosas. Fervem-se na dose de libr. i por hum quarto d'hora em 16 libras d'agua coa-se a decocção com expressão, e torna-se a cozer de novo o reziduo das cabeças de papoilas; côa-se tambem, e aos liquidos ambos misturados se lhe ajuntão libras iv. d'assucar, clarifica-se tudo com 4 claras d'ovos, espuma-se, e coze-se até a consistencia de xarope.

§. XDIX. *As emulsões* são tambem liquidos, com os quaes podemos fazer xaropes. Para isso toma-se amendoas doces, e amargozas onc. ix, se deixão por 5, ou 6. minutos em agua fervente fora do fogo, para lhes separar as pelles com facilidade, e á porporsão que se vão descascando, vão-se metendo em agua fria para faze-las mais rijas, e lava-las. Para esta quantidade d'amendoas devem-se pezar libr. iii. d'agua, e com huma pequena porção della pizão-se as amendoas em almofariz de marmore até que se reduzão a massa bem delicada, tanto que senão percebam entre os dedos, ou dentes porções ou particulas maiores. Desfaz-

faz-se esta massa na maior parte d'agua rezervando sempre della quasi huma libra, coa-se aquella mistura por pano forte, e expreme-se com toda a força possivel, mediante duas pessoas. O residuo torna-se a pizar de novo por hum quarto d'hora, ajunta-se-lhe então a agua rezervada, se coa, e expreme. Misturão-se finalmente ambos os liquidos, e a isto he que se chama emulsão e fazem-se desta maneira.

§. XDX. Tomase agora esta emulsão, e deita-se em hum tacho de prata com libr. v. d'assucar que se faz derreter sobre calor brando, ou no banho. Estando o assucar dissolvido, tirase o tacho do fogo; porque está o xarope feito. Pode-se aromatizar; para isso porém espera-se, que o xarope esteja de todo frio, e então he que se lhe deita o espirito de cidra, e agua de flores de laranjas, que se tiverem antecedentemente misturados. Côa-se despois disso o xarope por pano branco e guarda-se em garrafas bem tapadas. A isto he que se chama *xarope d'orchata*; quente deve indicar no instrumento 30 gráos, e frio 32. He facil

cil comprehender a razão, porque senão devem ajuntar os aromas, senão despois de frio o xarope. Coa-se tambem despois de frio, para combinar, e dividir melhor huma pellicula espessa, e mucilaginoza que vem a superficie, e que he necessario conservalla dentro do xarope. Deve haver cuidado em senão evaporar muito na cozidura, para que senão cristallize o assucar.

§. XDXI. Algumas Farmacopeas mandão fazer a emulsão d'amendoas com o cozimento de cevada; o que pode ser, quando se fizer a amendoada para uzo medico; mas para delicadeza he melhor não nos servirmos do cozimento pelo gosto dezagradavel, e insipido, que lhe communica.

§. XDXII. Muitas outras Farmacopeas fazem entrar tanta quantidade d'amendoas amargozas; mas desta maneira fica o xarope mais agradavel, outros querem que se faça xarope com as 4. sementes frias; o que não approvamos, porque facilmente senaõ achão todas boas sem terem adquirido algum ranço· Do mesmo modo se faz

o

o xarope Fiſticos , o qual he d'uma côr verde. Todos eſtes xaropes d'orxata podem conſervar-ſe por dois annos, ſe forão bem feitos, e ſe ſe guardão em garrafas cheias, bem tapadas, e em lugar freſco. Verdade he que algum tempo deſpois, ſe ſeparão em duas partes, ſuperior mais alva, ou verde, ſe for de pitaſca; e inferior mais clara, e tranſparente. Inda que muitos tem com varias addições querido impedir eſta ſeparação, o não tem podido; e com eſſes corpos, que ajuntão, como he agua de cal, oleo de tartaro per deliquium &c. corrompe-ſe o xarope. Separado o xarope, nem por iſſo fica corrupto: baſta havar a cuidado de tempo em tempo de miſturar as duas partes movendo as garrafas' para que o xarope não crie bolor, o que lhe cauzaria hum goſto ſumamente dezagradavel.

§. XDXIII. Parece que as tinturas tambem podem ſervir para com ellas ſe fazerem xaropes: com o exemplo da tintura de balſamo do Peru feita em eſpirito de vinho, que na doſe de duas oitavas, deita-ſe ſobre oito onças d'aſſu-

ſucar; quando já a tintura eſtiver bem imbebida, pulveriza-ſe o aſſucar, e aſſim ſe deixa expoſto ao ar por duas, ou tres horas, para que o eſpirito de vinho ſe evapore. Mete-ſe então eſte aſſucar em hum cryſol, e no banho de Maria diſſolve-ſe em ſinco onças d'agua; eſtando inteiramente frio eſte xarope coa-ſe pôr pano branco ſem expreſsão, com a intenção de lhe ſeparar algumas porções do balſamo, que ſe tiverem reduzido em grumos. Eſte xarope não deve ſer perfeitamente claro.

§. XDXIV. Tenho dado huma idéa geral de todos os xaropes, que ſe fazem ſem deſtillação; reſta agora dos que ſe fazem pela deſtillação.

§. XDXV. Na preparação deſtes xaropes ou o noſſo fim he conſervar as partes aromaticas, juntas com as extractivas dos ingredientes; ou ſó queremos as partes aromaticas privadas das extractivas. Se ſo queremos as aromaticas, neſſe cazo fazemos os xaropes com as aguas deſtilladas, do meſmo modo como ſe fazem os dos ſuccos em que rezidem partes volateis iſto he ſem clarificação, e ſem ſe cozerem ao fogo, com cuidado de

con-

conſervar os vazos tapados, em quanto em calor brando ſe diſſolve o aſſucar nas meſmas proporções já ditas. Aſſim ſe faz o xarope d'agua de canela, ó das flores de laranjas &c.

§. XDXVI. Se porém nos xaropes ſe deverem conſervar tanto as partes aromaticas, como as extractivas; neſſe cazo a manipulação he outra, e para o exemplos tomemos a *ortelã*, *ou mentha*. Duas livras d'agua pura quatro onças das ſumidades da ortelã creſpa freſcas, deſtillão-ſe no banho de Maria para ſe tirarem ſeis onças do liquido nas quaes em banho de Maria ſe diſſolvem dez onças de aſſucar pulverizado groſſamente, e ſe conſerva a parte eſte xarope. Doutra parte coa-ſe o cozimento, e miſtura-ſe com 4 libras d'aſſucar maſcavado alvo. Clarifica-ſe tudo com algumas claras d'ovos, e coze-ſe até a conſiſtencia de xarope. Eſtando frio, miſtura-ſe com o primeiro xarope, e guarda-ſe em garrafas bem tapadas. Do meſmo modo ſe preparão os xaropes, de hyſſopo erva cidreira, Marroyo Eſcordio Milfolio, ſtæchas &c. Podem-ſe fazer eſtes xaropes

pes

pes com as aguas já deſtilladas officinaes deſtas plantas da forma que diſſemos em vazos tapados nas meſmas proporções; fazer huma leve decocção das quaes, com a qual ſe prepare o xarope extractivo para ſe miſturar ao primeiro. Deve-ſe preferir eſte methodo porque as aguas deſtilladas officinaes são muito mais activas, e mais cheirozas; mas no cazo de não haverem as aguas deſtiladas podemo-nos ſervir do outro methodo dado.

§. XDVII. Antes de concluir eſte capitulo dos xaropes, devo ajuntar algumas reflexões geraes ſobre todos elles.

§. XDXVIII. Inda que o mel, e o aſſucar, que são os que conſtituem os xaropes, tenhão a propriedade de conſervar por hum certo tempo as infuzões cozimentos &c., todavia são muito diſpoſtos a fermentação, muito particularmente contendo aquelles liquidos, principios fermentaveis mucilaginozos, os quaes ſervem como de fermento para facilitar, e accelerar a fermentação do aſſucar, e mel. Daqui vem que os

xa-

xaropes, em que entra grande porção de mucilagem fermentão muito mais depressa, que outros. As alterações, que sofrem os xaropes quando fermentão, são consideraveis, porque mudão de sabor e cheiro. Em principiando a fermentar, turvão-se, fazem-se escumozos, e successivamente perdem todas as suas virtudes, adquirindo talvez outras novas. Os xaropes, que forão bem clarificados, e que são perfeitamente claros, e transparentes, são muito menos sujeitos a fermentação, do que aquelles, que forão mal clarificados, e que tem em si algum pouco da fecula dos ingredientes. Com tudo a transparencia não he sempre sensivel nos xaropes inda que tenhão sido bem clarificados; porque podem estar nimiamente saturados com as particulas córantes; mas diluindo-se n'agua, se são transparentes, conhece-se a sua transparencia.

§. XDXIX. Na fermentação no principio tem os xaropes hum cheiro vinhozo, o qual ao despois muda fazendo-se acido, e este se conserva com muita pertinacia. Difficultozamente passão

são á putreação, porque o mel o aſſucar o impedem.

§. XDXX. Quando os xaropes ficão muito cozidos, depõem no fundo das garrafas, criſtaes d'aſſucar candi, e não ſe criſtalliza ſómente o ſuperfluo, mas leva com ſigo muita parte do que era precizo, deixando ao xarope com tão pouco, que não baſta para ſe conſervar; e por conſequencia eſtes xaropes que parecia não devião fermentar tão de preſſa, como os que não são bem cozidos, o fazem com a meſma brevidade, particularmente ſe as garrafas, em que ſe achão, não eſtão inteiramente cheias, porque neſſe cazo fazem ſaltar as rolhas, e muitas vezes quebrão com violencia as meſmas garrafas; fenomenos, que não ſuccedem, quando as garrafas eſtão totalmente cheias, e bem tapadas, inda que ſe tenha criſtalizado o aſſucar.

§. XDXXI. Os xaropes, que fermentarão muito tempo, e que ſe concertarão muitas vezes, chegão finalmente a huma perfeita tranquillidade, porque os principios fermentaveis ſucceſſivamente ſe diſtruirão, e diſſiparão. Eſ-

tes

tes xaropes porém inda que nelles ſe conſerve bem o aſſucar, he bem crivel, que já não tenhão as virtudes com que ſe achavão, quando erão freſcos.

§. XDXXII. Inda que os xaropes eſtejão bem acondicionados, ſuccede-lhes com muita frequencia criar bolor na ſuperficie, ſem que por iſſo tenhão experimentado o menor gráo de fermentação; ſuccede iſto nas garrafas, que ſe eſvazião, e vem d'alguma humidade, que ſe evapora, e condenſa nos lados das garrafas, e aſſim cahe na ſuperficie como agua por falta de agitação. Eſte liquido então ſe corrompe, e cria bolor, e comunica ao xarope hum goſto bem deſagradavel, inda que aliás conſerve todas as mais qualidades boas.

§. XDXXIII. Os xaropes acidos, e vinhozos eſtão izentos de bolor; mas são igualmente ſuſceptiveis de fermentação, quando não forão bem cozidos ou quando não forão preparados com ſuccos, os quaes não eſtavão ſufficientemente clariſficados.

§. XDXXIV. Muitas Farmacopeas recomendão para a preparação de muitos

xaropes , e fazer diſſolver e aſſucar nos liquidos eſtando frios , e ir continuando até que elles o não recebão mais : porém eſte methodo he muito equivoco; porque o meſmo liquido recebe mais ou menos aſſucar ſegundo o gráo de calor, que reina no ar, quando ſe opera. Não tem eſtes xaropes a conſiſtencia daquelles , que forão preparados com calor conveniente: corrompem-ſe muito mais facilmente , e alem diſſo contém ſempre huma certa quantidade d' aſſucar prodigiozamente attenuada pela agitação feita para lhe facilitar a diſſolução; mas como eſte aſſucar não eſtá perfeitamente diſſolvido,pricepita-ſe pouco tempo deſpois na forma de pó, e nunca em criſtaes.

§.XDXXV. Em geral para bem ſe conſervarem os xaropes , devem-ſe ter em hum lugar freſco , e em garrafas de canada ou meia canada inteiramente cheias , e bem tapadas. A quelles , que tem pouco uzo repartem-ſe por garrafas mais pequenas.

§. XDXXVI. He peſſimo o methodo de guardar xaropes em vazos de boca larga, porque a grande communicação com o ar

externo faz com que elles apenas se possão conservar em bom estado por algumas semanas. As garrafas grandes nem por isso são melhores, menos se estiverem sempre bem cheias.

§. XDXXVII. Estes medicamentos bem preparados na Medicina são preciozos e de frequente uzo; porém muitos Boticarios indignos costumão ter duas, ou tres especies de xaropes, que servem igualmente, e em geral em lugar dos mais todos; dando por xaropes compostos, xaropes simplices feitos com o cozimento da planta, que lhes dá o nome. Os que forem conhecedores, pelo gosto, cheiro, e côr descobrem estes enganos, inda que alguns dos mais habeis, os aromatizem para melhor os encobrirem.

§. XDXXVIII. Tendo tractado de todos os xaropes com especialidade, dando modelos para toda a diversidade delles, attendida a natureza dos liquidos com que se fazem, recapitulemos as regras geraes para as proporções do assucar, e liquidos, que entrão na compozição dos xaropes.

§. XDXXIX. Quanto ás infuzões, cozimentos, e succos depurados, são precizos

duas

duas libras de aſſucar para 17 onças deſtes liquidos, quando não ſe devem evaporar.

§.XDXXX. Quanto a os ſuccos acidos ſalinos, e liquidos aromaticos não eſpirituozos, são precizas 28 onças de aſſucar para huma libra deſtes liquidos.

§.XDXXXI. Quanto aos liquidos vinozos, e ao meſmo vinho são precizas 26 onças de aſſucar para huma libra.

§.XDXXXII. Quanto aos liquidos eſpirituozos, como são o eſpirito de vinho, e agua ardente, não ſe podem determinar as proporções, donde deita-ſe-lhes o aſſucar até que tenhão o ſabor agradavel, porque eſtes liquidos não são ſujeitos a ſe corromperem, como aquelles, com que ſe fazem os mais xaropes. Como os liquidos eſpirituozos rectificadiſſimos diſſolvem muito pouco o aſſucar, por iſſo por meio de agua fazemos, que ſe miſturem, o que ſuccede muito bem; e eſte he fundamento dos rozaſolis que ſe fazem.

§.XDXXXIII. Finalmente devo ajuntar, q̃ a quantidade de aſſucar para os xaropes que ſe deverem clarificar, e evoporar, deve ſer maior ou menor, ſegundo a

quantia, do liquido, ſegundo a maior, ou menor quantia de xarope, que fizermos, ſegundo a maior, ou menor concentração que quizermos dos liquidos, ſegundo a maior, ou menor quantidade que quizermos de aſſucar em hum determinado gráo de concentração nos liquidos, e ſegundo a maior, ou menor viſcozidade, ou groſſura delles, de tal forma porém que nunca fique menor a proporção deſpois de feito o xarope, do que do duplo de aſſucar á infuzão pouco mais, ou menos, e iſto para que fique no gráo devido de conſiſtencia, e ſe poſſão conſervar.

§.XDXXXIV. Na preparação dos xaropes purgantes, he muito eſſencial, que hajão conſtantemente as meſmas proporções do liquido, e do aſſucar, para que o Medico poſſa fiar-ſe nos ſeus effeitos. Se quizermos o purgante mais activo no meſmo volume, devemo-nos ſervir para a preparação do xarope, de maior quantidade de liquido, para que evaporando-ſe a maior quantidade de humido, ſe concentre mais o purgante, havendo mais particulas delle.

§.

§. XDXXXV. Já disse que com o mel se faziáo, ou podiáo tambem fazer xaropes: com effeito fazem-se com infuzões, decocções, e succos, ajuntando-se-lhe aquella quantia de mel sufficiente para dar a justa consistencia. Tambem ou se depuráo, e clarificáo ou não; e ou se cozem ou não, do mesmo modo como os xaropes. Hum methodo particular ha de fazer o mel das plantas aromaticas, que he tomando-as e lançando-lhe por cima mel depurado, como já dissemos, e que esteja fervendo na consistencia de xarope. Cobre-se então o vazo, em que se faz esta para assim dizer infuzão, e conserva-se dentro do banho de Maria por 10 ou 12 horas em calor moderado; passa-se por hum pano, e guarda-se em garrafas. Por meio desta manipulação, conserva-se no mel todo o cheiro das plantas aromaticas. Quanto aos mais meis todos se fazem, como tenho dito, da mesma maneira, que os xaropes.

PAR-

PARTE IV.

Da Miſtura, e combinação dos medicamentos.

§. XDXXXVI. DEſpois de termos examinado as tres primeiras partes da Farmacia, eſtabelecendo regras geraes tanto para conſervar os medicamentos ſimplices, como para os diſpôr, ou preparar a ſe miſturarem, paſſemos agora a noſſa 4.ª parte, cujo objecto já diſſemos ſer a miſtura, e combinação dos remedios ſimplices., para aſſim obtermos remedios compoſtos. O fim deſta combinação parece não ſer outro, que a reunião das virtudes de differentes ſimplices, para que com eſtes compoſtos poſſamos ao meſmo tempo encher varias indicações, ou a adquiſição de novas virtudes, naſcidas da meſma combinação; mas differentes da de cada ſimples ſó por ſi. Porém na verdade eſta compozição não he tão facil de ſe fazer bem, como o poderiamos imaginar; porque he a parte, em que são precizos muitos conhecimentos

mui-

muita prudencia, muita ſagacidade, e muita praxe clinica. Quem pode duvidar que he da maior importancia o conhecer perfeitamente a acção dos medicamentos huns ſobre outros; quando ſe achão miſturados? e iſto com o fim de não reunir na meſma compozição, ſenão aquelles ſimplices, que ſe podem unir, ſem que os ſeus principios ſe alterem, e ſem que ſe deſtruão, mudem ou percão as ſuas virtudes, porque aliás pode produzir effeitos bem differentes daquelles, que o Medico deve eſperar; ſenão he que precizamos daquella outra nova virtude originada da tal miſtura, o que, como ſe vê, tambem requer os meſmos conhecimentos. Donde he elariſſimo que o ſaber eſta parte da Farmacia he de utilidade e indiſpenſavel neceſſidade tanto aos Medicos, como aos Boticarios.

§.XDXXXVII. O Medico deve ter muitos conhecimentos a cerca da natureza dos principios, que entrão na compozição das ſubſtancias ſimplices, que elle quer unir, a fim de prever, e evitar as decompozições, e as novas combinações, que rezultão da união pela mutua acção das

das ſubſtancias, e principios dellas. Como pode receitar o Medico ſem eſta ſciencia? ſuccederá o que todos os dias eſtou vendo nas receitas dos noſſos Medicos vulgares; iſto he, huma deſordem, confuzão, e deſtruição das virtudes dos medicamentos compoſtos, por não ſaberem os principios dos remedios, as ſuas propriedades, a ſua acção reciproca, e as ſuas virtudes, ſegundo as circunſtancias, e miſturas ordinarias ou poſſiveis. Como ſe podem fazer remedios compoſtos officinaes ſem ſimilhante noticia? Verdade he que eſtas combinações podem ter, e com effeito tem muitiſſimas vezes propriedades differentiſſimas, das que tem cada ſimples por ſi ſó; são inda muito pouco conhecidas; mas por iſſo meſmo maior deve ſer o eſtado, e cuidado neſta parte. Além diſto he inconteſtavel, que a praxe clinica he a que deve ter enſinado quaes são as combinações, de cujas virtudes podemos eſperar determinados effeitos; para iſſo porém he precizo previamente ter combinado hum e outro medicamento, neſta, ou naquella fórma, conhecer a ſua mutua acção,

e

e explorar eſta compozição em muitos doentes, que abſolutamente eſtejão nas meſmas circunſtancias, para ſó aſſim eſtabelecer com verdade, e conſtancia a virtude, e neceſſidade d'uma tal miſtura de remedios feita deſte, ou daquelle modo. Iſto que he quazi impoſſivel á curta duração dá vida d'um ſó homem, e quaes comtudo he neceſſario fazer com as miſturas menos compoſtas, o he igualmente e com muito maior cuſto, e difficuldade nas que são muito mais compoſtas pelo infinito numero de poſſiveis combinaçóes das drogas entre ſi, as quaes combinaçóes parecem ſumamente precizas em ſimilhante averiguação e deter minação. Quam difficultozo ſeja, para não dizer impoſſivel, explorar por eſta forma, e verificar as virtudes dos medicamentos compoſtos, pode cada hum imaginar! e comtudo o queſe faz ſem todas eſtas cautelas he meramente empirico, e dá huma incerta, e tumultuaria obſervaçáo. A chimica, ſem a qual, já tenho provado, que ſe não dá paſſo acertado na Farmacia he neſta parte d'uma maxima, e indiſpenſavel neceſſidade, não ſó para a indagação, e

co-

conhecimento dos principios dos remedios, e da ſua mutua acção, mas tambem para prever, e diſtinguir a acção que podem ter entre ſi os medicamentos, e os liquidos do noſſo corpo conſiderados chimica, e humanamente, o que não he de pequena difficuldade. O que poſto fica fóra de duvida, que eſta he a mais difficultoza de todas as partes da Farmacia, attendidos todos os fundamentos em que ſe deve eſtribar para ſer verdadeira ſciencia: mas por outro lado não ha parte, em que haja mais empiriſmo, mais charlatanería, e mais incerteza do que neſta; porque faltando todas aquellas cautelas indiſpenſaveis, o erro, ou pelo menos a incerteza deve infallivelmente reinar nas virtudes deſtas combinações. Com tudo eſtas são as compoziçóes, que inundão a todos os Diſpenſatorios, e Farmacopeas, e ſobre ellas he que as Farmacias dão as ſuas leis, e regras! Eſta he a Farmacia que recebemos dos noſſos antigos; eſta a em que Galeno tanto eſcreveo, e por iſſo lhe deu o ſeu nome! Mas não pode deixar de ſucceder, que nos noſſos illuminados ſe-

ſeculos ſe deſprezaſſem tão informes, irregulares, tumultuarias, monſtruozas compozições, que a razão fundada na chimica deſterrava. Nem ainda a meſma praxe clinica, unico fundamento, com o qual refugiavão os ſeu inventores, e ſequazes, confirmou as ſuas tão decantadas virtudes reiterarão-ſe as experiencias, e acharão-ſe quazi todas as combinações pelo menos inuteis, havendo ſimplices, que com menos trabalho, e mais certeza produzem os effeitos, que ſe lhes atribuião; das que porém não erão inuteis, a maior parte não correſpondia ao que dellas ſe eſperava. Não he difficultozo ſaber a razão diſto, particularmente aquem reflectir quanto cuſta fazer huma verdadeira experiencia, e quantas coizas ſe devem ter em viſta, e examinar antes de decidirmos d'uma experiencia certa no corpo humano a reſpeito dos remedios, que todos ſabem podem vir d'uma infinidade d'outras cauſas, ſem o exame das quaes a noſſa ſciencia Medica não he verdadeira ſciencia, mas ſim empiriſmo. Por todas eſtas razões foi muito natural, que os Medicos verda-

dadeiramente doutos aborrecessem quazi todas as compozições das Boticas, e só se servissem dos remedios simplices, e mecanicos, clamando contra aquellas como inuteis, incertas, de supposta virtude, e muitas vezes perniciozas. A verdade he que se de muito poucos simpleces tem necessidade a Medicina para a cura das enfermidades venciveis pela arte, e se entre estes, muitissimos são dotados de virtudes precarias, ou suppostas, como precizaremos de remedios compostos, cujas virtudes não são certas? A natureza, ou outra qualquer cauza, a que o Medico não attende, faz o effeito, que com tanta pompa se attribue ao remedio ou simples, ou composto. Mas nem por isso são inuteis os medicamentos, e nem por isso deve-se rejeitar a quarta parte da Farmacia. Compozições ha que com effeito podem se fazer, e admittir porque os seus ingredientes se não alterão, nem destroem estando misturados, e assim servem para as varias indicações; e podem haver compozições, das quaes obtenhamos huma virtude terceira originada da reciproca acção dos remedios uni-

unidos; do que temos baſtantes exemplos na Quimica luz da Farmacia, e Medicina. Sobre eſte ponto inda nada ſe tem trabalhado, ou porque os homens o náo entenderão bem, ou talvez pela ſua nimia difficuldade, a qual fazme ſuppor que pouquiſſimos ſerão os progreſſos, que nelle podemos eſperar. Com tudo nem por iſſo devo deixar de o expor, excitando aos de maior talento, perſpicacia, e paciencia attentarem huma eſtrada totalmente nova, pela quál ſem duvida nenhuma, viremos a deſcubrir auxilios novos, uteis, e certos para livrar ao Genero humano das incalamidades, que o tormentão, e deſtroem antes do ſeu termo natural, e fatal. Pelo que parecia, que nada ſe devia dizer neſta parte pela falta de conhecimentos, que inda ha nella; porém ſempre convem falar nas compozições de que actualmente ſe uzão, ou para as corregir, ou para as entendermos, e com eſta ſciencia fazermos applicação dellas nas doenças, e cazos convenientes. Donde fica provado quam util, e neceſſario he ao Medico os conhecimentos deſta parte da Farmacia tanto para a ſua for-

formulação extemparanea, como para a indagação, verificação, e intelligencia das compozições, que já existem nas boticas, e Dispensatorios.

§. XDXXXVIII. Sendo o Boticario hum ministro do Medico, e fiel executor das suas determinações Farmaceuticas, todavia além de dever ter bastantes conhecimentos na Materia medica para emendar os erros, que podem escapar nas receitas dos Medicos, tanto sobre as doses dos remedios activos, como sobre os nomes, que se podem confundir (o que deve fazer com muito juizo, e prudencia advertindo sempre antes com toda a decencia ao Medico, se for possivel) além destes conhecimentos, digo, deve saber tambem escolher o melhor methodo de fazer as compozições entre as que se podem praticar. O que lhe he tanto mais necessario, porque os Medicos a maior parte das vezes, ou por prudente ignorancia, ou por se fiarem no Boticario, ou por abbreviar põem no fim das receitas faça segundo a arte, ou ainda simplesmente em compendio f. s. a. deixando á liberdade e sciencia do Boticario fazel-

zel-

ze-lo do melhor modo, que ſe deve. Aſſim que demoſtrado o fim e difficuldade deſta quarta parte da Farmacia, paſſemos a tratar dos remedios conhecidos com o nome de compoſtos, dando para cada huma deſtas compozições uzuaes as ſuas determinadas leis.

§. XDXXXIX. Quando falei das preparações dos ſimplices, diſſe que ellas erão ou magriſtraes, e officinaes, agora das comdozições digo o meſmo, e que ha igualmente magiſtraes, e officinaes. Das magiſtraes, que são as que os Medicos receitão ao paſſo, em que dellas ha neceſſidade, e que pela maior parte são naturalmente de pouca duração ou por hum determinado tempo, no que reſpeita a ſua compozição, não trato aqui ſeparadamente; porque iſſo pertence mais particularmente ao modo de formular, ramo de ſciencia Medica, que nã deve ſer ignorado pelos Medicos, cujas leis ſe entendem tambem das que ſe dão para as officinaes. No que reſpeita porém á ſua manipulação ficão rezervadas para o apendix com as preparações, que tambem ſe não podem conſervar. As compozições officinaes são aquellas, que os Boticarios coſtu-

mão ter prontas para recorrerem a el-
las nas occaziões, e são feitas para du-
rar por mais tempo humas por hum an-
no, visto que só de anno a anno se po-
dem ter os seus ingredientes, e outras
por mais, ou menos tempo. Por con-
sequencia he muito conveniente evitar
que entrem nesta especie de medicamen-
tos compostos drogas faceis á corrup-
ção, particularmente se não forem mis-
turadas com corpos capazes de impe-
dir essa degeneração. O Boticario deve
com frequencia examinar estas compozi-
ções officinaes, procurando com todo o
cuidado, e vigilancia reconhecer quaes
são as drogas simplices, que as fazem
corromper para lhes substituir outras da
mesma virtude, mas que não tenhão os
mesmos inconvenientes. Não precizo di-
zer que estas reformas se devem fazer de
maneira, que não occazionem mudança
nas virtudes, que tem estas compozições,
para isso o Boticario deve consultar ao
Medico douto, e pratico, para que unidos
ambos decidão das reformas convenientes.

§. XDXL. Tambem he coiza essen-
cial o conhecer o cheiro, e sabor dos
simples, que entrão nas compozições,
pa-

para não nos ſervir-mos dos que os tiverem muito deſagradaveis, quanto for goſſivel, ſubſtituindo-lhe outros, que o ſejão menos, e nem por iſſo tenhão menos virtude.

§. XDXLI. Já tenho dito algumas vezes, que os vegetaveis são ſuſceptiveis de mudanças nas quantidades dos ſeus principios, e que nos annos ſeccos contêm maior copia de ſubſtancia rezinoza, do que nos annos chuvozos. Deſtas variedades dependem as differenças, que ſe notão na côr, e cheiro de certos medicamentos, nos quaes não são todos os annos exactamente os meſmos. Neſte cazo eſtão o unguento populeum, martiatum, e outros, os quaes tendo ſido preparados com plantas colhidas em anno ſecco, tem huma bella côr verde, e hum cheiro mais forte, e feitos em annos chuvozos ficão de côr deſmaiada, e com cheiro muito mais fraco. O Medico que tem eſtes conhecimentos reflete nas côres, que com corpos eſtranhos muitas vezes perigozos ſe dèrão ás compozições, para as não uzar, e advertir ao Boticario ou ignorante, ou malevolo, e intereſſeiro.

§. XDXLII. Costumão os A.A. dividir os medicamentos todos em internos e externos, e bem que em rigor esta divizão não seja perfeita; porque os mesmos remedios podem servir tanto para o uzo interno, como externo, ou sejaõ preparados, ou compostos, todavia nesta quarta parte não deixa de ter a sua utilidade; por isso a divido em 2 artigos; no primeiro dos quaes faço dos medicamentos compostos internos, e no segundo dos externos.

§. XDXLIII. A grande multiplicidade de composições que se tem introduzido nas Boticas para o uzo da Medicina, póde encher muitos volumes com a especificação da sua singular manipulação, e a isto he que chamo Farmacopéa; da qual não trato agora, e generalizando o modo, com que se fazem, todas se podem reduzir a varios capitulos conforme o nome, que se costuma adaptar a cada huma dellas, o que faz a natural subdivizão dos artigos. Finalmente como entre os medicamentos compostos, huns o são mais, e outros menos, seguirei o plano mais natural, que he começar pelos menos com-

pos-

postos, e pela simples mistura dos remedios em substancia.

ARTIGO III.

Dos medicamentos compostos internos.

CAPITULO I.

D'alguns medicamentos simplices, que ordinariamente servem juntos, que se conhecem collectivamente com huma unica denominação.

§. XDXLIV. *As sinco raizes aperientes maiores* são as d'espargo, de funcho, de salsa, d'aipo, e rusco, ou Gilbarbeira. *As sinco menores* são as de *cardo carredor*, grama, *Restaboi*, Ruiva, e alcaparas. Muitas outras raizes ha, que são operientes, porém o uzo fixou este nome ás nomeadas.

§. XDXLV. *As sinco hervas capillares* são adianthus aureus, capillus venereis, ou avenca, douradinha, scolopendrium, e ruta muraria, já hoje de pouquissimo uzo.

§. XDXLVI. *As flores cordeaes*, que são quatro, as de borragens, rozas, violas, e lingua de vaca, não merecem o nome que tem, e seria melhor dar esta denominação a plantas, que tivessem taes virtudes, como são a alfazema, alecrim, salva, hysopo, e outras, e para differença as chamariamos flores cordeaes modernas.

§. XDXLVII. *As flores carminativas* são as da camomilla romana, de meliloto, de matricaria, e de Endro

§. XDXLVIII. *As sinco hervas emollientes* ordinarias são as folhas de malva, althea, ou malvaisco, branca ursina, ou herva gigante, violas, mercuriaes, asselgas, e parietaria, ou alfavaca de cobra substituidas humas ás outras para fazer o numero de sinco.

§. XDXLIX. *As quatro sementes maiores* são as pevides de cabaço, ou melancia, abobras, melão, e pepino. Podem-se substituir sem escrupulo pelas amendoas frescas, as quaes quanto a mim merecem a preferencia para o uzo a que se impregão as sementes, porque he mais difficultozo achar as pevides sem ranço do que as amendoas.

§.

§. XDL. *As quatro ſementes frias menores* são as d'alface, de beldroegas, de chicorea, e de endivia.

§. XDLI. *As quantro ſementes maiores* são as de herva doce, de funcho, de cominhos, e carui, ou alcorovia. *As quatro menores* são as de aipo, ſalſa, ammios, e amomo.

§. XDLII. *As quatro farinhas rezolventes* são a de cevada, favas, tremoſos, chicharos.

§. XDLIII. *Os ſinco fragmentos das pedras preciozas* são o Jacinto, Granadas, Safira, Eſmeraldas, e Cornalina, as quaes todas ſendo do genero das vitreſciveis, ou arenatas, indiſſoluveis nos noſſos humores, nunca devem ſervir na Medicina pela ſua rigidez: são reliquias, e provas da barbaridade, e ignorancia dos Medicos antigos.

§. XDLIV. *As quatro aguas cordeaes* são as aguas deſtilladas de lingua de vaca, de ſcabioza, de chicoria, e endivia; as quaes nenhuma virtude cordeal poſſuem, e são meras aguas. Dizem outros que as aguas cordeaes são as de lingua de vaca, borragens, ro-

zas

zas, e violas. O leviſſimo, e ſultiliſſimo eſpirito das rozas, e violas he o que pode dar algum cheiro a eſtas aguas, do qual com tudo mergulhado em tanta copia d'agua, pouco, ou nada eſperamos como cordeal, ou aromatico, ars que ſe poderião conſiderar como aromaticas cordeaes são as aguas deſtilladas das plantas de forte aroma, e que tenhão baſtante oleo eſſencial ethereo, como são as aguas de flor de laranjas, d'alecrim, ſalva, manjerona, e outras, e podião-ſe chamar aguas cordeaes modernas.

§. XDLV. *As quatro aguas antipleuriticas* são as de ſcabioza, de cardo ſanto, de dente de Leão, ou taraxaco, e de Papaperrhea; o qual ſe ſubſtitue em muitas boticas pelo cardo de Maria. Eſtas aguas entre os Medicos ordinarios, e ignorantes paſſarão por ſudoriferas, e por iſſo uteis no pleuriz; porém devo dizer dellas o meſmo que diſſe das aguas cordeaes, iſto he, que são inuteis, e que ſó produzem a virtude d'agua ſimples. Quam pouco nos devemos fiar nos remedios dos antigos!

§.

§. XDLVI. *Os tres oleos ſtromachicos* são os oleos de loſna, de marmelos, e d'almecega; forão aſſim chamados por ſe coſtumarem applicar externamente ſobre o eſtomago: mas a ſua virtude para eſte fim he nenhuma, e no cazo de haver neceſſidade de remedios para confortar o eſtomago he melhor recorrer ao uzo dos internos mais efficazes.

§. XDLVII. *Os tres unguentos quentes* são o de Agrippa, d'althéa, e o nervino; alguns dizem que são quatro eſtes unguentos, e quarto então he o martiatum. *Os quatro unguentos frios* são o rozado, o populeum, o ceroto de Galeno, e o branco alcanforado, e o de Rhaſis. Finalmente concluo eſte capitulo advertindo, que actualmente na praxe da Medicina exercitada por Medicos doutos, já eſtá quazi inteiramente abolido o coſtume, ou uzo de receitar remedios com eſtas denominações mencionadas.

CAPITULO II.

Das Especies.

§. XDLVIII. Os Alemães, aquem devemos esta mistura de medicamentos, entendem por especies, collecções de hervas, e outras substancias escolhidas, e já preparadas para as infuzões. Podem-se fazer de varias virtudes capazes de encher as indicações mais ordinarias. Além das plantas que entrão nas especies, tambem podem entrar sementes, gomas, rezinas seccas, e substancias animaes, como ponta de veado, castoreo &c., porém nunca coizas liquidas, nem corpos reduzidos a pó fino. Preparão-se estas especies cortando-se em miudo todos os ingredientes, e nesta preparação deve haver a cautela de cortar separadamente todas as substancias, que as compoem e no mesmo grão de tenuidade, sem esta precaução uza o doente dos ingredientes com deziguadade, porque o que está menos dividido, aprezenta-se primeiro aos dedos de quem quer fazer

zer a infuzão, e para o fim não fica, ſenão o que era mais miudo. Por eſtas razões he que não devem entrar os pôs nas Eſpecies. Se as raizes para ellas são voluminozas, cortão-ſe por talhadas, e eſtas em tres, ou quatro partes, conforme a largura do ſeu diametro As folhas largas das plantas, devem-ſe cortar tão miudas, como as mais pequenas folhas das outras, ou como as ſementes. As gomas, e rezinas, que ſenão podem cortar, contundem-ſe; mas he precizo obſervar de não fazer nunca entrar nas eſpecies ſubſtancias contuzas, ou quebradas ſenão as que abſolutamente ſenão podem cortar, como são gomas, e rezinas, porque os corpos que ſe quebrão tomão quazi a figura redonda, o que impede que os dedos os não poſsão apanhar nas meſmas proporções, como as outras drogas. Eſtando aſſim tudo diſpoſto, ſacodem-ſe em huma peneira de crina todos os ingredientes cada hum por ſi para os privar d'algum pô, que ſe tiver formado. Pizão-ſe então as quantidades de cada hum, e miſturão-ſe todos exactamente; deſpois do que guardão-
ſe

ſe as ſpecies ou em caxas, ou em garrafas bem tapadas, particularmente ſe nellas entrão corpos cheirozos capazes de perder o cheiro.

§. XDLIX. Com eſtas eſpecies he que vulgarmente ſe formão as infuzões compoſtas pelo meſmo modo, como o châ nunca porém com ellas ſe fazem cozimentos. Donde bem ſe vê quaes devem ſer as drogas, para ſe fazerem as Eſpecies. Finalmente eſtes medicamentos são tambem officinaes.

CAPITULO. III.

Dos pós compoſtos.

§. XDLX. CHamamos pós compoſtos as miſturas de varios ingredientes pulverizados. São officinaes ou magiſtraes. As regras são as meſmas tanto para huns, como outros. Querem huns, que ſe miſturem pizando-os ao meſmo tempo; e outros que tendo ſido cada hum pizado ſeparadamente, ſe miſturem deſpois. Os que ſeguem o primeiro metodo, de que foi Autor Sylvio, eſtablecem huma ordem na pulveri-

rização das ſubſtancias, que devem formar os pós compoſtos. A ordem he que ſempre ſe pulverizem em primeiro lugar as mais duras, e que ſucceſſivamente vão ajuntando as que forem menos, e menos difficultozas a reduzirem em pó unindo com eſtas ultimas as ſubſtancias viſcozas, para que lhes abſorvão a viſcozidade. Finalmente aconſelhão, que ſe eſpere ſempre, que as primeiras ſubſtancias eſtejão em grande parte pulverizadas antes que ſe lhe deitem outras de novo com o fim de que fiquem uniformes eſtes pós compoſtos. Porém eſte modo não ſe deve abraçar 1., porque pizando-ſe todos os ingredientes ao meſmo tempo a primeira porção do pó miſtura-ſe com a ultima; e nós já vemos, que ha ſubſtancias das quaes as melhores são as primeiras porções do pó, e pelo contrario ha outras, das quaes melhores são as ultimas, 2. parque pizando varias ſubſtancias ao meſmo tempo, ſendo naturalmente humas mais volateis do que outras, não pode deixar de ſucceder, que eſtas nos acto da confuzão ſe diſſipem, elevando-ſe do almofariz, e ficando diſperſas pelo ar e deſ-

te

te modo diminuão a justa proporção, que deve haver na reciproca quantidade de todos os ingredientes do pó, que resta.

§. XDLXI. Remedeão-se estes inconvenientes pulverizando cada coiza só por si, e misturando-as despois. Este he o segundo methodo, o qual deve ter a preferencia. Misturem-se porém no mesmo almofariz, e passem-se por peneira, para que se fação mais perfeita a união. Se houverem de entrar nesta composiçaõ rezinas, gomas rezinas, que se não pódem pulverizar só por si, devemos pizando-as, ir-lhes ajuntando algum dos pós, que já estiverem feitos. Se forem sementes oleozas, fazem-se em pastas, e ajuntão-se-lhes os pós já feitos. Mas deve-se notar, que se não ha de fazer grande quantia destes; porque com o tempo faz-se rançozo o oleo, e comunica ao pó todo o máo cheiro, e más qualidades; por isso he melhor preparar cada vez pouco destes pós, para se deverem renovar com bem frequencia. Nos pós naõ devem entrar saes alcalinos fixos pela humidade que costumão attrahir do ar, o que faria hu-

humidos aos mais ingredientes, e daria ocazião ás suas corrupções. Os pós são a base dos Electuarios, confeições, e opiados, como despois veremos.

§. XDLXII. Chamão-se tambem especies estes pós compostos, porém mais ordinariamente aquelles, em que entrão todos os ingredientes dos Electuarios; bem que alguns queirão que a differença entre huns, e outros consiste unicamente em que os pós são subtis, e as especies mais grossas. Grande parte porém de Autores dão indifferentemente o mesmo nome a esta mistura sem attenção nenhuma á sua maior, ou menor tenuidade. Não se devem confundir estas com as outras especies introduzidas n' Alemanha, e feitas como vimos, d' hervas, e outros ingredientes cortados, e unidos sem ser em pó: seria melhor que o nome de especies ficasse rezervado só para estas, e naõ para os pós. Finalmente ha alguns destes pós, a que se ajuntão folhetas de oiro, ou prata, unicamente para ornamento; devem unir-se, quando já a mistura estiver feita, cortando-as em pequenas porções, e com huma espatu-

tula misturando-as grosseiramente para que a porção, e por isso he que se não devem reduzir a pó fino.

CAPITULO IV.

Das composições, que se fazem com as preparações, ou principios dos remedios preparados, e que não tem nome singular.

§. XDLXIII. TOdos os principios, que nós extrahimos, e preparámos na terceira parte da Farmacia, combinados entre si formão medicamentos compostos, por consequencia deverão ser tratados nesta quarta parte tambem; porém como alguns, nem são uzados, nem na sua manipulação, e composição não ha particularidade alguma mais que as mesmas leis já dadas, por isso neste capitulo collectivamente só fallarei daquellas composições desses mesmos principios, nas quaes alguma coiza haja de nota.

§.

§. I.

§. XDLXIV. JÁ eu disse que as especies servião para as *infuzões compostas*; agora ajunto, que os menstruos tambem para estas pódem ser varios, ou aquozos, ou acetozos; o modo de as fazer em tudo he o mesmo, como nas simplices, assim como as leis, e cautelas para ellas. O famozo laudano liquido de Sindenham he huma infuzão composta feita em vinho, como veremos agora com a sua compozisão, para a qual tomão-se duas onças de opio, huma onça de assafrão, canella, e cravo da India ara dr. j. vinho de Hespanha libr. j. Corta-se em miudo o opio, e o assafrão; o cravo, e a canella pizão-se grosseiramente; e tudo então se lança no vinho dentro de hum *matras*, o qual se tapa com bexiga molhada, e ligada com hum fio. Deixa-se em digestão, ou infuzão ao sol por 12, ou 15 dias, ou em banho de areia com hum calor equivalente ao sol, e agita-se varias vezes por dia. No fim deste tempo côa-se com forte

ex-

expreſsão, e o liquido, depois de ter depoſto, ou ſe decanta, ou ſe filtra por papel pardo. Guarda-ſe então eſta infuzão, ou eſpecie de tintura em garrafas bem tapadas. Como o vinho de Heſpanha he hum vinho eſpirituoziſſimo, por iſſo não he ſuſceptivel de alteração, nem de ſe azedar com huma digeſtão tão longa, e de tal calor.

§. II.

§. XDLXV. QUanto aos *cozimentos compoſtos* ha algumas regras, que ſe devem obſervar no cazo, que os ſeus ingredientes ſejão de differente natureza. Fazem-ſe ferver em primeiro lugar os corpos duros, e ſeccos, como a cevada, raſpas de marfim, ou de ponta de veado, páos, e raizes ſeccas ligneas; deſpois deita-ſe-lhe as raizes freſcas, como a de chicorea &c. Limpas do ſeu amago ligneo, ſe o tiverem, e cortadas em talhadas, ou pedaços, as quaes ſe deixão ferver ſó por oito, ou dez minutos. Então metem-ſe os frutos talhados, e limpos dos

ſeus

ſeus caroſſos, ou gráos, ou caſcas; e deſpois as hervas inodoras cortadas groſſeiramente, em primeiro lugar as ſeccas, e deſpois as freſcas, e por fim deitão-ſe para ſe cozer as ſementes ſem cheiro já pizadas. Hum cozimento feito, como acabamos de dizer, ſeria nimiamente carregado de drogas; porém ſerve unicamente de modelo para ſe ſaber a ordem, que devemos obſervar nos cozimentos muito menos compoſtos, e nos quaes entrão differentes corpos. Se em alguns dos cozimentos compoſtos deverem entrar ſubſtancias aromaticas, antiſcorbuticas, ou daquellas que não pódem ſoffrer a ebuliição ſem perda, ou alteração dos ſeus principios, devemos, eſtando feito o cozimento de tudo quanto não eſtá neſte cazo, lança-lo ainda quente ſobre eſtas ſubſtancias aromaticas, e tapar o vazo em que ſe faz eſte *decocto in fuſum*, e quando tudo eſtiver inteiramente frio, côa-lo com expreſsão, e deixa-lo depor as fezes. Quando entrarem nos cozimentos ſubſtancias animaes, que não tenhão nada volatil, como he a vitela, frangos, viboras, &c., devem-ſe pôr a cozer

logo no principio, para que ſe cozão bem. Se forem caranguejos, ou outra qualquer ſubſtancia animal facil de ſe cozer, e que tenha ao meſmo tempo alguns principios volateis, unem-ſe pizados com os corpos, com que deſpois deve-ſe fazer a infuzão. Tambem ſe deve advertir, que quando nos cozimentos fizermos ajuntar ſuccos doces, como o mel, aſſucar, maná &c., ou corpos, que os tenhão, como a caſſia &c., não ſe devem deitar no menſtruo, ſenão no fim da decocção, deſpois de coado o cozimento, coando-ſe de novo, ſe fôr precizo. O meſmo ſe deve obſervar com as gomas rezinas, como por ex. a eſcamonea. Eſtas ſubſtancias polvorizão-ſe, e desfazem-ſe nos cozimentos, quando já eſtiverem quaſi de todo frios, porque de outra fórma amollecem, fazem-ſe em grumos, e não ſe deſtribuem igualmente pelo medicamento. Finalmente ſe devermos clarificar os cozimentos com claras d'ovos, ſeja ſempre antes de os deitar ſobre os corpos aromaticos para que o lume não perca o eſpirito.

§. III.

§. XDLXVI. AS *Tinturas eſpirituozas compoſtas* fazem-ſe como as tinturas ſimplices pela digeſtão, ou fria, ou ao ſol, ou em calor moderado; porém a maneira de as preparar ſujeita-ſe a leis geraes quaſi ſimilhantes ás que eſtabelecemos fallando dos cozimentos compoſtos; iſto he, começão-ſe a lançar dentro do eſpirito de vinho as ſubſtancias duras, ligneas, flores, inda aquellas que são as mais delicadas; havendo o cuidado neſta ordem, de que no principio entrem as ſubſtancias, que dão pouco ao eſpirito de vinho, deſpois ajuntem-ſe-lhe ſucceſſivamente as que lhe dão maior copia de principios, e acaba-ſe com as que ſe diſſolvem inteiramente.

§. XDLXVII. Pódem-ſe fazer, ou digerindo os varios ingredientes todos juntos no eſpirito de vinho, e deſpois côando a tinctura, ou miſturando as tincturas já feitas dos ſimplices á parte. Para exemplo do primeiro modo temos

a tinctura de losna composta, ou a quinta essencia da losna.

§. XDLXVIII. Tomão-se folhas de absinthio maior, e menor ã o it. iij. summidades decentaurea menor o it. ij. cravo da India o it. ß. canela o it. j. assucar o it. ij. espirito de vinho onc. v. as folhas, e summidades das plantas cortão-se bem miudas, e o cravo, e canela, e assucar pizão-se. Tudo isto assim preparado lança-se dentro do espirito de vinho em hum crysol, e se deixa em digestão por tres, ou quatro dias. Côa-se então com expressão, e filtra-se por papel pardo, despois do que guarda-se esta tinctura em vidros tapados.

§. XDLXIX. Para exemplo do segundo modo temos o *Elixir de propriedade*. Toma-se tinctura de myrrha onc. iv. tinctura de açafrão, e de Aloe, ã onc. iij. misturão-se estas tincturas, e guardão-se em vidros. Se destillarmos esta mistura no banho de Maria, obtemos hum liquido espirituozo, claro, sem côr, a que dão o nome de *Elixir de propriedade alvo*. O que fica no lambique guarda-se á parte, e chama-se

ex-

extracto de Elixir de propriedade. Ajuntão-se doze gotas de espirito de vitriolo á mistura destas tres tincturas, e forma-se o que se chama *Elixir de propriedade ácido. O espirito volatil, oleozo, e aromatico de Sylvio*, he tambem huma tinctura composta, contendo em si além do espirito de vinho, e o que nelle se dissolveo, o sal alcalino volatil. O modo de o fazer he o seguinte.

§. XDLXX. Tomão-se cascas frescas de limões, e laranjas ã o it. vj, vanilha, e macis ã o it. ij, cravos da India o it. ß.; canella o it.j. sal ammoniaco onc. iv. Pizão-se todas estas substancias, e lanção-se dentro de huma retorta de vidro, e por cima se lhe deita agua de canella simples, e espirito de vinho rectificado ã onc. iv. Põe-se esta mistura em digestão por alguns dias, agitando-a de tempo em tempo; e então ajunta-se-lhe na retorta sal de tartaro onc. iv. Adapta-se á retorta hum grande recipiente, que tenha hum pequeno furo; enlodão-se exactamente, e distilla-se no banho de Maria. O liquido que sahe, guarda-se com o nome assima.

§. XDLXXI. O producto desta opera-

ração, como bem se vê, he o alkali volatil misturado com o espirito de vinho, emprenhado com as substancias aromaticas dos corpos, que se expozerão á destillação: a addição do sal de tartaro he que occazionou a decompozição do sal ammoniaco. Se desta receita se supprime a agua de canella, obtem-se muito sal volatil concreto, ao qual se dá o nome de *sal volatil, oleozo, aromatico de Sylvio.* Deve-se fazer esta operação em retorta de boca larga, porque o sal volatil, que se sublima no principio, poderia demorar-se no pescoço da retorta se fosse estreita, e faze-la rebentar com perigo: o pequeno furo destapa-se de tempo em tempo para facilitar a evaporação, e condensação dos vapores nimiamente rarefeitos.

§. XDLXXII. Finalmente com o Ether pódem-se tambem fazer as tincturas compostas, servindo-nos de varias drogas para a sua compozição, com as mesmas cautélas, com que se fazem as simplices neste menstruo.

§. IV.

§. XDLXXIII. A*S aguas eſpirituozas compoſtas* preparão-ſe do meſmo modo, como as ſimplices, iſto he, cortando, ou contundindo o que o deve ſer pela ſua grandeza, ou conſiſtencia; pondo em digeſtão por 24. horas dentro do eſpirito de vinho rectificadiſſimo os varios ingredientes, que as devem conſtituir, deſtillando tudo deſpois até tirar todo o eſpirito de vinho, e finalmente rectificando de novo no banho de Maria eſte eſpirito, para obter ſómente $\frac{7}{8}$, ou $\frac{5}{6}$ partes delle, como diſſemos, fallando da preparação dos eſpiritos, ou aguas aromaticas eſpirituozas. He de notar, que ſe houver algum ingrediente de nimia volatilidade nos ſeus principios activos, cuja perda ſeja de temer com a divizão mecanica do ſeu todo, em tal cazo ao paſſo em que o formos, ou partindo, ou raſpando, devemos i-lo lançando dentro do eſpirito de vinho, para que ſenão diſſi-

ſipe tanta quantidade do ſeu eſpirito. Queremos para exemplo fazer a celebre *agua de meliſſa, ou dos Carmelitas.* Toma-ſe herva cidreira freſca em flor libr. jß, caſca de limões freſcos onc. iv, noz noſcada onc. ij, coentro, iſto he, a ſemente, onc. viij, cravo, e canella ã onc. ij, raiz ſecca d' Angelica onc. j, eſpirito de vinho rectificadiſſimo libr. viij, Limpa-ſe a meliſſa dos ſeus petiolos, ou pézinhos; com hum canivete raſpa-ſe a caſca amarella externa dos limões, e ao meſmo paſſo ſe vai deitando em huma porção de eſpirito de vinho, que eſtiver á parte: pizão-ſe as nozes noſcadas, o coentro, o cravo, a canella, e as raizes ſeccas d' Angelica. Todas eſtas coizas juntas ſe põem em infuzão em todo eſpirito de vinho, durante o tempo de 24. horas: deſpois do que deſtilla-ſe tudo no banho de Maria, até ſe tirarem as 8. libras do eſpirito de vinho. Rectifica-ſe de novo eſte eſpirito, e deſtilla-ſe deſta ſegunda vez ſó ſete libras; a iſto he que chamão agua de miliſſa compoſta.

§. XDLXXIV. Ha outro meio de fa-

zer-

zer eſſas aguas aromaticas eſpirituozas, que he unir, e miſturar logo os eſpiritos ſimplices, que já eſtiverem preparados cada hum por ſi, e deſte modo ſe formão aguas compoſtas. Para exemplo eis aqui a *agua de Dardel.*

§. XDLXXV. Toma-ſe eſpirito de ſalva, onc. ix, eſpirito de ortelam onc. xij, eſpirito de alecrim, onc. xij, eſpirito de Thymo, ou tomilho onc. viij, agua de meliſſa compoſta libr. j, miſturados todos eſtes liquidos, eſtá feita a agua. As tincturas, ou eſſencias combinadas com maior quantidade de eſpirito de vinho, conſtituem tambem varias aguas eſpirituozas compoſtas, das quaes humas paſsão pela deſtillação, e outras baſta que ſe miſturem. A celebrada agua de Colonia he deſta natureza: eis-aqui a ſua receita dada por Baumé.

§. XDLXXVI. Toma-ſe eſpirito de vinho rectificado libr. xxvj, eſpirito de alecrim, libr. vij, agua de meliſſa compoſta libr. ivß, Eſſencia de vergamota onc. vj, neroli, iſto he, oleo eſſencial de laranja o it. iij, Eſſencia de cidra onc. ß, Eſſencia de limões o it. vj, Eſſen-

ſencia de alecrim o it. ij. Todas eſtas ſubſtancias lançam-ſe em huma garrafa, a qual ſe move, ou agita, e fica a agua feita. Se a quizer-mos porém mais delicada, devemos rectifica-la no banho de Maria a fogo brando, para lhe extrahir-mos pouco mais das $\frac{7}{8}$ partes do todo.

§. XDLXXVII. Naõ he precizo advertir, que para a compozição deſtas aguas não ſe devem tomar nem plantas, que nada communicão ao eſpirito de vinho, ou ſe communicão, não he volatil; nem aguas das plantas inodoras, como fazem muitas Farmacopéas por ignorarem os principios da arte, e a natureza dos ingredientes, do eſpirito de vinho, e da deſtillação. Finalmente no mais tudo devemos ſeguir ás leis já dadas para a preparação das aguas aromaticas eſpirituozas ſimplices, ou eſpiritos; e quanto a quantidade do eſpirito de vinho a reſpeito dos ingredientes ſeccos, e dos outros eſpiritos, e tincturas, e da copia reciproca de tudo o que entrar na compozição deſtas aguas, não ha lei eſtabelecida: a maior,

ou

ou menor concentração, com que quizermos estas aguas, e as receitas dadas pelos seus inventores são o que nos deve servir de regra, a qual em geral pode ser a mesma, que damos na preparação dos espiritos.

§. V.

§. XDLXXVIII. TOdas as leis dadas para a preparação dos varios xaropes feitos com os principios dos corpos, que já preparamos na terceira parte, se applicão aos xaropes compostos, os quaes são tambem feitos, ou sem destillação, ou com ella; onde basta ler todo aquelle capitulo, e trabalhar sobre o mesmo plano para a formação dos xaropes, quando com os liquidos compostos unimos o assucar. Tambem se pódem fazer xaropes compostos, unindo entre si os xaropes dos simplices já preparados: o que he verdade de todas as mais composições, que se fazem com as preparações dos medicamentos simplices, como são os extractos compostos, os

suc-

ſuccos compoſtos, as polpas, as aguas deſtilladas compoſtas, &c.

CAPITULO V.

Dos Electuarios, Paſtilhas, Rotulos, Morſulos, e Tabellas.

§. XDLXXIX. OS electuarios, ou eclegmata, de que são, como eſpecie, as confeições liquidas, os loochs, as trypheras, aſſim como tambem os antidotos dos antigos, os opiados, &c, são huns medicamentos compoſtos de varios ingredientes, e incorporados entre ſi para formar huma maſſa igual; ha duas eſpecies, ou ſolidos, ou molles. Aos ſolidos, ou duros chamão Tabellas por cauza da ſua dureza: os molles porém são de conſiſtencia quazi ſimilhante ás conſervas, de que fallamos, as quaes muito bem ſe pódem chamar Electuarios ſimplices. A regra que dão para ſe ſaber a ſua conſiſtencia, he que ſe poſsão tirar do vazo, ſem receio, de que corra, com a ponta da faca, ou com huma eſpatu-

tula, ou que a tenhão ſimilhante a da Terebentina.

§. XDLXXX. Entendião os antigos por Electuarios aquellas compozições perfeitas, em que entravão drogas eſcolhidas: chamavão opiados ſó as em que entrava o opio; mas hoje já indifferentemente ſe confundem eſtes nomes, o que me não agrada.

§. XDLXXXI. Eſtas compozições forão inventadas; 1.° para corrigir a acção violentiſſima de certas drogas ſimplices; 2.° para augmentar a virtude de outras muitas; 3.° para unir pela miſtura, e fermentação, que experimentão eſtes medicamentos deſpois de feitos, as virtudes das drogas, de maneira que dalli ſó huma rezulte; 4.° para que ſe podeſſem guardar por mais tempo os remedios com todas as ſuas propriedades; 5.° para ſe recorrer a ellas no cazo de urgencia, ſem que ſe viſſe o enfermo obrigado a eſperar pela preparação de outros medicamentos; 6.° em fim para que ſe poſsão tomar com mais facilidade. Porém 1.° quém preza a ſimplicidade, não preciza de nada diſto, 2.° não ſe conſegue nenhuma

ma das outras utilidades; porque além de entrarem nos electuarios, como cada hum se póde convencer, substancias de virtudes bem differentes, e algumas oppostas, humas quentes, outras frias, humas anodinas, outras irritantes, humas oleozas de diverso genero, outras terras, calcareas, e metallicas, contém drogas, das quaes humas fermentão, outras apodrecem, e humas com maior brevidade, outras com menor: daqui nasce o corromperem-se os electuarios quazi todos, fermentando as drogas, não todas ao mesmo tempo, porém humas despois das outras com successiva graduação até que se dissipem, destruão, ou decomponhão as partes fermentaveis. Crião bolor, e he bem facil o conceber, que isto de necessidade faz perder a virtude dos electuarios, perdendo-se huns no espaço de hum anno, e outros mais tarde. O bolor he o principio da destruição dos Electuarios. Verdade he que os em que entrão substancias pulpozas, mucilaginozas, e phlegmaticas, e que contém poucos principios salinos, e aromaticos, são mais sujeitos a se perderem intei-

ra-

ramente; e que os compoſtos com ſubſtancias ſalinas, rezinozas, e aromaticas são muito mais duraveis; mas tambem fermentão, lenta ſim, porém ſucceſſivamente. Donde fica bem claro que todos eſtes medicamentos vem a precizar de huma grande reforma em todo o ſentido. Os aromaticos, que são duraveis, (ſuppondo que a cuſtoza, e delicada experiencia ajudada da Quimica moſtrou já as ſuas utilidades) ſe os quizer-mos fazer, devem reformar-ſe ſuprimindo-lhes as drogas, ou oppoſtas, ou cujas virtudes não correſpondem aos effeitos do maior numero das outras. Quanto porém aos mais electuarios, que ſe corrompem com tanta facilidade, propõe Baumé para elles a reforma ſeguinte; conſervar os pós, e formar os electuarios, quando nos quizer-mos ſervir delles. He verdadeiramente bom o conſelho, ſe a experiencia tiver tambem enſinado, que deſtas miſturas naſce alguma virtude util, a qual ſe não póde obter dos ſimplices, e que os ingredientes ſem ter mutua acção entre ſi, pódem ſatisfazer a varias indicações. Obrando deſta maneira teriamos ele-

ctua-

ctuarios ſempre freſcos, cujas virtudes ſerião ſempre as meſmas, e nas quaes nos poderiamos fiar. Para a formação dos electuarios entrão excipientes, e excipiendos: deſtes he ſempre que deſpende a propria virtude.

§. XDLXXXII. Os excipientes mais uzados são o mel deſpumado, o aſſucar diſſolvido, os xaropes, e as conſervas: muitas vezes ſervem tambem os rob, polpas, mucilagens, ſuccos inſpiſſados em papas, extractos molles, e algumas vezes os oleos expreſſos, e as gelatinas dos animaes. No aſſucar não ha eſcolha, porque baſta ſervirmos-nos de boa qualidade; quanto porém ao mel deve-ſe eſcolher o lizo, conſiſtente, e que não for granulado, inda que aſſim ſenão repute pelo melhor. A razão he porque o granulado criſtaliza-ſe no electuario, e o faz tembem granulado, e a ſua belleza conſiſte em eſtar ſem grumos, lizo, igual, e da conſiſtencia quazi da Terebintina. Os excipiendos, que principalmente são os que dão a virtude a taes compozições, são alguns extractos activos, balſamos naturaes, e principalmente pós, ou quaesquer cor-

pos

pos ſeccos polvorulentos, ou ſimplices naturaes, ou compoſtos, e previamente preparados quimica, ou farmaceuticamente. Ajunta-ſe a eſtes, ſe neceſſario for para juſta conſiſtencia, huma ſufficiente quantidade de aſſucar em pó, e para dar maior actividade, ou graça no goſto, e cheiro, podem ſe acr.ſcentar algumas gotas d'oleos eſſenciaes deſtillados ſuaveolentes.

§. XDLXXXIII. A meſma compozição não preciza d'artificio nenhum ſingular, e faz-ſe unicamente com a ſimples mixtura ou com eſpatula, ou com os concretos ſalinos, nauzeozos, que corrompem a delicadeza do goſto. Quando nos ſervirmos dos xaropes ordinarios cumpre ajuntar-lhe tambem pouca quantidade de conſerva para impedir que ſe não ſeque o electuario tão depreſſa; como ſe ve nos electuarios de quina, que feitos ſó com o xarope, dentro de hum, ou dois dias, ficão tão ſeccos, que cuſtão a ſe tomar. Alguns pós, e eſpecialmente os que são deſagradaveis ao goſto devem-ſe preparar em electuarios antes com mucilagens, do que com xaropes, mel, ou conſervas, e a

razão he porque eſtes excipientes ſe agarrão á boca, ás gengivas, e deixão por muito tempo o máo ſabor do medicamento; as mucilagens porém paſsão facilmente, ſem eſte incomodo. Hum pouco d'extracto d'alcaſſus inda molle, junto com a mucilagem, faz a compozição baſtantemente agradavel ao goſto ſem ter os inconvenientes das outras que ſe pegão mais.

§. XDLXXXIV. Todas as regras já dadas para ſe fazerem cozimentos, polpas, &c. deſneceſſario parece advirtir que ſe devem igualmente obſervar para as preparações, ou compozições que entrão na formação dos electuarios.

§. XDLXXXV. As gomas, ſuccos inſpiſados, e mais ſubſtancias ſimilhantes, que ſenão podem polvorizar, devem-ſe diſſolver nos liquidos convenientes, ou preſcriptos, e deſpois ajuntar-ſe-lhes os pós pouco a pouco, agitando, e miſturando tudo fortemente, de forma que fique a miſtura exacta, e uniforme.

§. XDLXXXVI. A humidade ſuperflua das polpas deve-ſe evaporar a fogo bran-

brando; antes de ſe lhe incorporarem os mais ingredientes.

§. XDLXXXVII. A proporção dos excipiendos deve ſer tal, que daquella combinação naſça a forma, e conſiſtencia do electuario, nem ſe póde determinar, porque todos os pós, que entrão na ſua compozição não abſorbem a meſma quantidade do xarope. Ha porém algumas regras geraes ſobre iſſo 1. os pós das plantas, páos, caſcas, flores, e ſubſtancias quazi ſimilhantes abſorvem tres partes do xarope para ſe reduzirem a electuarios; e ainda que ao princio pareção muito liquidos, dentro em 24 horas, ficão na conſiſtencia devida; 2. as gomas rezinas abſorvem quazi o ſeu meſmo pezo; 3. as rezinas propriamente pouco menos do ſeu pezo, 4. as ſubſtancia mineraes, como limagem de ferro, antimonio &c., abſorvem quazi metade; 5. as ſubſtancias ſalinas alcalinas baſta-lhes, quando muito a decima parte do ſeu pezo; e iſto pela humidade que atrahem do ar; 6. os ſaes neutros pedem ſó quazi metade do ſeu pezo para tomarem a conſiſtencia de electuario; 7. os extractos, e outros

medicamentos desta natureza, não obsorvem quazi nada de xarope, porque já tem quazi a consistencia necessaria. Estas regras devem-se observar particularmente, quando se formarem opiados, e bolos magistraes. Deu-se o nome de bolos a pequenas porções de electuarios preparados ao passo, em que as receita o Medico. Differem tambem dos electuarios, em serem hum pouco mais duros, e em se receitarem para poupar doses, quando os electuarios formarem huma maior provizão de bolos para se tomarem por mais tempo. Os Medicos, que não souberem aquellas leis, e proporções, digão q. b., porém os Boticarios devem te-las sempre diante dos olhos.

§. XDLXXXVIII. Não me devo esquecer de advertir, que todas estas regras só se devem entender, e aplicar aos electuarios, nos quaes entrão substancias, que não tem mutua acção entre si, e por consequencia não se formão combinações novas, que peção mais xarope, do que estando cada huma por si só separada, para exemplo do que temos dito o electuario feito com a lima-

magem de ferro, e cremor de tartaro, que ao principio absorve metade de xarope, mas poucos dias despois absorve ainda mais, e mais. Sobre os vazos, em que se costumão conservar os electuarios, opiados, &c, já disse no principio da obra quaes erão. Succede algumas vezes seccarem os electuarios, que se guardão; neste cazo aconselhão as Farmacopeas de Londres, e Edimburgo, que se lhes restitua a consistencia conveniente, ajuntando-se-lhes hum pouco de vinho de Canarias; porém de nenhum modo xarope, ou mel para que fique a doze menos incerta. Deve-se entender tudo isto quanto aos electuarios molles.

§. XDLXXXIX. Os electuarios solidos porém, que tambem se chamão tabelas, pastilhas, rotulos, e morsulos quanto á compozição, e ingredientes são os mesmos como os molles, e só delles differem pela sua consistencia mais firme, e solida, devida ao assucar cozido em ponto de cabello, ou alguma mucilagem, que despois se secca. Daqui fica claro que ha dois meios de preparar os electuarios solidos: hum he

com

com o aſſucar em ponto, a quem podemos chamar tabelas com fogo, e outro com polpa mucilaginoza, ou mucilagem de goma arabica, ou tragacanta, e podem-ſe chamar tabelas ſem fogo. Por 4 razões principaes inventarão os antigos eſtes medicamentos 1. para os fazerem mais agradaveis, e por iſſo entra ordinariamente na ſua compozição maior quantidade d'aſſucar, do que nos outros electuarios, 2. para que comuniquem melhor as ſuas virtudes á garganta, e partes vizinhas, viſto que devem-ſe deixar derreter na boca; 3. para que ſe conſervem em bom eſtado por mais tempo, ſendo privados de toda a humidade; 4. finalmente, para que ſe tranſportem com facilidade. As duas primeiras razões não são geraes; porque ha tabelas, em cuja compozição entrão purgantes fortes, como a jalapa, eſcamonea &c., os quaes acazionarião na boca, e garganta, ardores, calores, e inflamações, ſe as tabelas, em que vão, ſe deixaſſem fundir na boca, coiza que devem obſervar os praticos. O contrario ſe pratica com as compoſtas de ſubſtancias mucilaginozas,

e

e adoçantes, as quaes não podem deixar de produzir effeitos bons, ſendo derretidos na boca. Os diverſos nomes que tem não deſignão differentes remedios; porque convem todos quanto ao material dos ingrediente; e ſó differem na forma externa, porque os morſulos são quadrados ou rectangulos por iſſo ſe chamão tambem tabelas, tabulas, paſtilhas; e as rotulas são redondas, ou orbiculares, dondelhe vem tambem o nome de orbiculi, ou orbiculæ. As tabelas com fogo fazem-ſe polvorizando os corpos, que entrão na ſua compozição, e miſturando-os exactamente, coze-ſe o aſſucar em ponto, e então miſtura-ſe-lhe o pô com huma eſpatula; o que ſe deve fazer com toda a prontidão. Eſtando exacta eſta miſtura, deita-ſe ſobre huma folha de papel embebida d'oleo d'amendoas doces, e poſta em ſima d'uma banca plana, e liza. Eſtende-ſe a maſſa com as mãos molhadas do oleo, e acaba-ſe de eſtender em hum rolo de páo, untando tambem com o meſmo oleo, até que fique quazi com a groſſura d'hum cruzado novo: deſpois diſto, em quanto eſ-

eſtá a maſſa quente, cortaſe com huma faca dirigida por huma regoa dandoſe-lhe a forma, e tamanho, que quizermos; ou em quadrado, ou em rombo. As tabelas ſem fogo preparão-ſe pelo modo ſeguinte. Pizados 15. gr. de goma tragacanta em pó fino, metem-ſe em pucaro de loiça com duas, ou tres onças d'agua; põem-ſe ſobre cinzas quentes por duas, ou tres horas, e move-ſe de quando em quando com eſpatula de marfim, até que a goma ſe tenha reduzido a mucilagem. De outra parte em almofariz de marmore com pilão de páo, ſe miſturão os ingredientes polvorizados, aſſim como tambem o aſſucar em pó, e no meſmo almofariz então ſe lhe vai deitando a mucilagem feita, pizando fortemente para reduzir tudo a huma maſſa hum pouco dura, e firme, de maneira que ſenão pegue aos dedos, quando ſe manear. Eſtando a miſtura bem feita, toma-ſe huma porção da maſſa, a qual ſe eſtende ſobre huma folha de papel com o rolo, do meſmo modo como eſtendem os paſteleiros as ſuas maſſas; deſpois do que corta-ſe com hum inſtru-

men-

mento cilindrico conico, cuja parte ſuperior he mais larga que a inferior, para que ſahião as paſtilhas por cima mais comoda, e facilmente. Eſtendem-ſe eſtas paſtilhas huma junto a outra em huma folha de papel, e põem-ſe a ſeccar em lugar quente, e aſſim ſe continua a fazer paſtilhas da mais maſſa, que houver. Pizão-ſe as aparas, ou retalhos no almofariz, ajuntando-ſe-lhes ſe for neceſſario alguma mucilagem, e formão-ſe paſtilhas, como as antecedentes. Se a maſſa ſe pegar ao papel, pode-ſe remediar eſſe inconveniente, ſalpicando a ſuperficie do papel, e da maſſa com goma de farinha em pó muito fino incluido em pano de caſſa, com o qual ſaquinho ſe lança o pó, como quazi por peneira, o que he muito comodo. Algumas peſſoas ſe ſervem de aſſucar em pó fino em lugar da goma, porém o aſſucar humedece muito facilmente a ſuperficie das tabelas, e por conſequencia cuſtão mais a ſeccar, e a conſervar-ſe ſeccas. Eſtando ſeccas as paſtilhas, levemente ſe movem ſobre peneira para lhes tirar a goma, que ſe achar na ſuperficie. Os antigos fazião

zião entrar nas tabelas extractos, conservas, maná, e outras substancias da mesma natureza; porém como ellas devem ser perfeitamente seccas, e sonoras, por isso tambem se devem suprimir da sua compozição corpos, que lhes impeção ter essas qualidades. Deve haver porém cuidado em que as virtudes se não alterem com similhante reforma, a qual só respeita ás tabelas officinaes, que são para se conservar por tempos; porém não as magistraes, em que pode entrar o que quizermos. A quantidade d'assucar para a do pô na formação dos electuarios solidos não se póde limitar, porque isto depende da natureza, e virtude dos pós; com tudo nas tabelas com fogo servimo-nos de huma até quatro onças de pó para huma libra de assucar. Rigorozamente podemos meter mais pó se quizermos, porém então as tabelas custão muito mais a fazer; e ha o risco de as não conseguir, porque sendo nimia a quantidade do pó, este esfria com muita prontidão o assucar, o qual consequentemente endurece, e não dá lugar para quue se faça a mistura, nem fica

em

em maſſa capaz de ſe formarem as tabelas; além diſſo huma grande quantidade de pó abſorbe no meſmo momento muito aſſucar. Não ha porém eſtes receios nos electuarios ſolidos, que ſe fazem conſiſtentes com a mucilagem, por iſſo para eſtes podemos meter quanto pó quizermos ſobre a quantidade do aſſucar; porque não ha riſco de as errar, por não haver preſſa em as formar, como no primeiro cazo por conta do aſſucar, o qual ſe coalha, e endurece, quando esfria. Não obſtante eſta facilidade em fazer as tabelas com a mucilagem, ſempre ordinariamente ſe lhes deita muito aſſucar, e pouco pó por ſer a maior parte feita para ſerem agradaveis ao goſto, por iſſo nem são compoſtas com pós de máos ſabores. Algumas porém, em que entrão ſubſtancias de dezagradavel goſto, devem ter maior quantidade d'aſſucar, para occultar hum pouco o ſabor das drogas. Coſtumão alguns diſſolver o aſſucar n' agua de rozas, ou violas; ou outra qualquer deſtillada, para então ſe lhe incorporarem os pós; mas he facil de conhecer, que eſte methodo não ſerve pa-

para quando ſe coze o aſſucar em ponto por ſe volatilizar, e perder o aroma; conſequentemente ſó póde ter lugar nas tabelas ſem fogo, porém não hade ſer diſſolvendo o aſſucar na tal agua deſtillada, mas ſim diſſolvendo nella a goma, e com eſſa mucilagem aromatica formar a maſſa. Se ſe ajuntarem oleos deſtillados, e outros corpos volateis, não ſe ajuntem, ſe não no fim da decocção, quando já o aſſucar eſtiver com groſſura ſufficiente, para que ſe não evaporem totalmente.

§. XDXC. As ſubſtancias polpozas, e extractivas, pódem incorporar-ſe melhor nas tabelas com mucilagem, do que nas com o aſſucar em ponto, por haver todo o comodo de as amaſſar por todo o tempo neceſſario para as miſturas exactamente, o que ſe não póde fazer com as outras. Devemos porém evitar tanto n'umas, como n'outras os ſaes alcalinos.

§. XDXCI. Dão-ſe a eſtas tabelas differentes fórmas, como triangulares, redondas, quadradas, rombas, e romboides. Fazem-ſe humas muito tenues, e outras mais eſpeſſas. As tabelas redon-

das

das devem-ſe fazer com as miſturas ligadas pelas mucilagens, porque ha a facilidade de formar com os retalhos, ou aparas, novas tabelas: o que ſe não póde fazer com as miſturas no aſſucar em ponto, porque ficando muitas aparas, eſtas em lugar de ſe amaſſarem, reduzem-ſe a pó. Eſta he a razão por que ſomos obrigados a cortar as tabelas com fogo em quadrados, e rombos, logo que ſe deitarão ſobre o papel, e antes, que ſe esfriem.

§. XDXCII. Todas as tabelas são ſuſceptiveis de atrahir a humidade, e cahir em deliquio, quando o tempo ſe faz humido: as que ſe fizerão com o aſſucar em ponto, cahem com mais facilidade, do que as outras das mucilagens: para precaver eſtes inconvenientes, devem-ſe guardar em garrafas de vidro bem tapadas, logo que eſtiverem de todo ſeccas. Coſtumão alguns mete-las em caixas, e conſerva-las em huma eſtufa ſempre quente; mas eſte metodo he muito máo, porque as aromaticas por eſſe modo perdem em pouquiſſimo tempo todo o ſeu cheiro.

§. XDXCIII. Finalmente devo advertir,

tir, que eſtas tabelas aſſim como ſe fazem de varios ingredientes, aſſim tambem ſe pódem preparar ſó com hum ſimples. O aſſucar rozado, o aſſucar de cevada, as tabelas de rhabarbaro fazem-ſe d'hum ſó ſimples, aſſim como tambem as paſtilhas de canella, de herva doce, açafrão, &c. Eſtas tabelas ſimplices as mais das vezes não são que o aſſucar cozido em ponto, ao qual ſe ajuntão então algumas gotas de oleo eſſencial embebido n'hum pouco de aſſucar em pó: ou tambem miſtura-ſe o oleo eſſencial com o aſſucar em pó, e com ſufficiente quantidade de goma tragacanta ſe formão as paſtilhas.

§. XDXCIV. Rezervei porém fallar deſtes electuarios ſolidos ſimplices na compozição dos medicamentos, porque a maior parte dos que temos como medicamentos são formados, e compoſtos com muitos ingredientes.

CAPITULO VI.

Das pirolas, e trochiſcos.

§. XDXCV. AS pirolas são medicamentos internos, ſolidos, ſeccos, duros de algum modo, com a figura globoza donde lhe veio o nome, e tendo o pezo des de hum quarto de gr. até 18. gr. Se paſsão o pezo de 4. ou 5. gr. formão-ſe como azeitonas para ſe poderem tomar com maior facilidade. Forão inventadas para ſe tomarem mais facilmente certos remedios muito efficazes, porém deſgoſtozos, e de ſabor inſupportavel, os quaes com difficuldade ſe adminiſtrarião por outro modo; como as coloquintidas, goma guta, aloe, &c. Pódem conſiderar-ſe como electuarios, que quanto a conſiſtencia são medios entre os electuarios molles, e os ſolidos. Tem as meſmas virtudes como os electuarios, e são compoſtas de ſubſtancias ſeccas polvorizadas, e incorporadas com polpa, extractos, meis, xaropes, electuarios, &c. Eſtes remedios conſervão mui-

to

to melhor do que a maior parte dos electuarios, e dezejariamos que todos aquelles, que se corrompem facilmente, se reduzissem a pirolas, se os não quizessemos conservar em pó. Pódem entrar nas pirolas oleos essenciaes, e pingues com tanto que seja em pequena quantidade, porque impedem, que se una bem a massa. Tambem os saes alcalicos devem entrar em pouca quantidade pela propriedade que tem de cahir em deliquio. Se tem grande copia de sal neutro, nota-se que elle vegeta na superficie das massas, quando chegão a estar seccas; inconveniente que não succede, quando os saes entrão na compozição das pirolas em proporções convenientes. Querem alguns AA., que nos não devamos servir das aguas, ou succos liquidos para incorporar as substancias, com que devemos formar as pirolas. Outros rejeitão os xaropes, e mais officinaes, e recomendão que nos sirvamos sómente de mucilagens, ou extractos; porém como estes liquidos devem-se considerar como excipientes, pódem servir indistinctamente; basta escolher os mais

apropriados a virtude das drogas, que entrão na compozição das pirolas. A consistencia deve ser de massa firme; mas he precizo ao mesmo tempo conservar-lhe a maior brandura, que poder ser, pela maior facilidade de se dissolverem no estomago, e produzirem com mais prontidão o seu effeito. Consequentemente he pessimo o methodo de tomar para excipientes de pirolas mucilagem de tragacanta, ou outra qualquer que se seque facilmente; porque em poucos dias fazem-se tão duras, que se pódem polvorizar; e neste estado não são poucos os temperamentos, a quem fazem dano. Por isso he precizo, tanto quanto se puder, não nos servir-mos na formação das pirolas, que de excipientes faceis a se desfazer, principalmente naquellas, que contém purgantes drasticos, e ácres, se he que as mesmas pirolas se não compõem de ingredientes, que facilmente se desfazem.

§. XDXCVI. As massas das pirolas, que guardão os Boticarios, não obstante serem formadas com excipientes de difficultoza sequidão, como o mel, e xaropes, não deixão de seccar passados al-

alguns tempos, por cauza dos pós, que inchão, e abſorvem a humidade. Eſtando neſte eſtado, devem-ſe amollecer com o meſmo liquido, com que ſe formarão, ou com outro vehiculo apropriado. Os xaropes, que ham de ſervir para a formação das pirolas, devem ſer mais cozidos que de ordinario.

§. XDXCVII. As maſſas para as pirolas devem ſer formadas, e as ſubſtancias incorporadas em hum almofariz de ferro, pizando-as por muito tempo com hum pilão do meſmo metal, até que fiquem bem uniformes, e que todos as ingredientes ſe unão, e miſturem exactiſſimamente de maneira que maneando-as, e amaſſando-as entre as mãos, para ſe tornarem a miſturar de novo, fiquem com a ſuperficie liza; porque em geral tanto mais facilmente ſe formão as pirolas, quanto mais batidas forão as maſſas. Alguns artifices coſtumão untar as mãos com hum pouco de oleo d'amendoas doces para que não peguem, e querendo conſervar a maſſa das pirolas, embrulhão-a em folhas de pergaminho levemente embebidas do meſmo oleo; porém eſte metho-
do

do não he bom, porque o oleo em pouquissimo tempo fica rançozo, e communica hum desagradavel cheiro ás pirolas, além de occazionar bolor na superficie da massa das pirolas. Pelo que he muito melhor amassa-las com as mãos sem oleo, e guarda-las no pergaminho, que não fôr oleado.

§. XDXCVIII. Preparada a massa, ou guarda-se, ou fazem se logo as pirolas. O methodo de as fazer he, ou com maquina á imitação dos Alemães, ou formando da massa rolos mais, ou menos grossos, os quaes se marcão com huma chapa de marfim, cobre, ou prata dentada, como huma serra. Corta-se então a massa com huma faca pelo meio das divizões, e rolão-se as pirolas entre os dedos huma despois da outra. Não cesso de inculcar, que as pirolas sejão de pezo não maior, que 4. gr.

§. XDXCIX. Estando as pirolas formadas, cobrem-se com algum pó, para que se não peguem. Ordinariamente he o pó de alcassuz, que serve para cobrir as pirolas, quando se não doirão, ou prateão. Algumas vezes serve

o pó do lirio de Florencia, ou o meſmo pó da gomma: outras vezes são outros pós apropriados; e verdadeiramente pertence ao Medico o receitar a eſpecie de pó, em que quer, que ſejão cobertas as pirolas, que preſcrever, quando não quizer que o ſejão com o pó de alcaſſuz. Os Alemães geralmente ſe ſervem do pò de licopodio, a que chamão enxofre vegetal, que tambem he bom.

§. D. Muitas vezes cobrem-ſe as pirolas com folhas de oiro, ou prata para ſerem mais agradaveis á viſta, e para ſe não ſentir o ſabor das drogas, de que ſe compõe. Para ſe doirarem pois, ou pratearem, ſervimo-nos de huma caixa de páo ſimilhante a aquellas, em que ſe metem os ſabonetes, por conta da ſua figura redonda, que he a mais comoda de todas. Dentro deſta caixa metem-ſe as pirolas feitas, e as folhas de oiro, ou prata. Agita-ſe a caixa levemente por todos os modos; e aſſim ſe applicão as folhas do metal á roda das pirolas, cobrindo-as, e exactamente, o que feito ſeparão-ſe as pirolas das folhas, que reſtão. Não ſe

ſe devem meter mais folhas, do que as que forem precizas, porque a beleza das pirolas doiradas, ou prateadas conſiſte em ſerem lizas, brilhantes, e ſem folhas mal applicadas: por iſſo para ſerem bem doiradas, ou prateadas, não devem ſer nem muito duras, nem muito molles; ſe são muito duras, applicão-ſe-lhes muito pouco as folhas, ou nada, e neſſe cazo he precizo humedecer-lhes a ſuperficie, rolando-as na palma da mão, que eſtiver emprenhada com hum pouco de agua, ou xaropes, para que ſe facilite a applicação das folhas. Se são muito molles, attrahem muitas folhas, as quaes ſe pegão á roda, e não ficão as pirolas lizas, e brilhantes, como devem ſer.

§. DI. Tomão-ſe as pirolas, ou involvidas em oſtia, ou em doces, ou entre fatias de pão delicadas, &c.; o que depende abſolutamente do goſto dos doentes. Finalmente tudo quanto diſſe da neceſſidade de polvorizar ſeparadamente os ingredientes, que entrão n'outras compozições, he tambem applicavel ás pirolas, e trochiſcos. Ora eſtes trochiſcos são medicamentos mais ſeccos

cos do que as pirolas, divididos em pequenas partes, ás quaes se costuma dar alguma fórma particular. São como as pirolas, ou simples, ou compostas de varias substancias reduzidas a pó, e incorporadas com hum vehiculo conveniente. Differem porém dellas, em que para estes nunca nos servimos para excipientes, nem do mel, nem dos xaropes, por serem substancias, que se não seccão tão facil, nem tão prontamente por isso os seus excipientes são mucilagens, succos, &c., que com facilidade seccão. Differem tambem pela sua fórma, a qual varía consideravelmente porque fazem-se em triangulo, em pyramides triangulares, em cubos redondos, ou xatos, &c.: e antigamente trazião alguma figura impressa do A. que os inventára: o que porém hoje já quasi se não observa. Os antigos derão differente nome aos trochiscos, confundindo-os com as pastilhas, das quaes na verdade pouco ou nada differem estas preparações. Forão inventadas para se conservarem mais facilmente, e por mais tempo algumas substancias reduzidas a pó. Algumas vezes

zes unta-ſe a ſuperficie dos trochiſcos com algum balſamo, o qual faz as vezes de verniz, para que ſe poſsão conſervar por mais tempo: porém para iſſo baſtaria conſervar os meſmos pòs ſó por ſi ſeccos em garrafas bem tapadas, os quaes durão por muitos annos; onde são inuteis os trochiſcos.

CAPITULO VII.

Dos Sabões.

§. DII. JÁ todos ſabem, que em geral ſe dá o nome de ſabão a toda a combinação de ſaes, & oleos; e como ha varias eſpecies de ſaes, e varias de oleos, outras tantas varidades ha de ſabões. Entre todas as eſpecies porém de ſabões, que ſe pódem fazer artificiaes, ſó tem uzo na Medicina o ſabão medicinal, ou alvo, e o de Starkey; conſequentemente ſó deſtes dois direi o modo, como ſe pódem, e coſtumão fazer.

§. DIII. A combinação dos alcalinos fixos com os oleos pingues, ou gorduras, forma o ſabão ordinario. Faz-ſe

ſe o medicinal com o azeite ; e com o alcalino preparado por hum modo particular, e em fórma liquida, a que dão o nome de lixivio cauſtico dos ſaboeiros, e prepara-ſe do modo ſeguinte. Toma-ſe cal viva libr. xxij. ; e barrilha de alicante boa polvorizada groſſeiramente libr. xv. ; e tudo ſe mete dentro d' huma marmita de ferro com alguns baldes de agua ; faz-ſe ferver ao fogo toda eſta miſtura pelo tempo de duas horas, tendo o cuidado de a mover com frequencia, para que ſe não pegue no fundo do vazo ; filtra-ſe o liquido por hum pano eſtendido em hum parallelogramo, ou caixilho de páo, e põe-ſe á parte : deſpois que o que ficar no pano eſtiver eſcorrido baſtantemente, torna-ſe a ferver ſegunda vez em nova agua por duas horas, filtra-ſe tambem, e terceira vez ſe torna a ferver o reziduo por menos tempo em nova agua, para que ſe diſſolva toda a ſubſtancia ſalina. Unem-ſe então todos os liquidos, e evaporão-ſe até que fiquem em 20. até 25. libras. Neſta primeira evaporação o liquido turva-ſe muito depondo terra, e pelliculas
de

de cal; deixa-ſe esfriar hum pouco, e côa-ſe por hum, ou mais funiz de vidro com filtro de papel, deſpois do que torna-ſe a pôr em evaporação, até que huma garrafa, que contiver juſtamente 8. oitavas de agua, contenha 11. do lixivio. Tira-ſe então o vazo do lume, e quando eſtiver frio o liquido, fexa-ſe dentro de garrafas. Eſte o lixivio proprio a formar o ſabão, e que ſe coſtuma chamar lixivio dos ſaboeiros. A quantidade dada dá ordinariamente 17. libras de lixivio. A cal deve ſer bem feita, e a barrilha tal, que tenha baſtante alkalino mineral. Eu não entro agora no que ſuccede ao alkalino com a combinação da cal; ſe he o imaginario ácido pingue, ſe o ar fixo, ou outra coiza inda deſconhecida, a que cauza as propriedades deſte lixivio, inda não convem niſſo os Quimicos; por ora baſta ſaber, que eſte he o modo, como ſe prepara o lixivio dos ſaboeiros, que he hum liquido ſummamente cauſtico, e que ſe continuarmos a evaporação até que fique ſecco, e então o fundir-mos em hum cadinho, e o deitarmos em lamina de co-

cobre por pequenas porçóes, obtemos o que vulgarmente ſe chama pedra cauſtica, de que alguns Cirurgióes fazem uzo.

§. DIV. Para formar-mos pois o ſabão branco, ou medicinal, tomamos azeite puro, e fino libr. viij.: deſcoalha-ſe ſe eſtiver coalhado, e o metemos em almofariz de marmore; lançamos-lhe por ſima o lixivio dos ſaboeiros na quantia de libr. iv.: agita-ſe eſta miſtura com hum pilão de páo, ſem a aquecer, e aſſim ſe continúa a mover varias vezes por dia, pelo tempo de 6 ou 8 dias, ou até que fique com tal eſpeſſidez, ou groſſura, que ſe poſſa diſtribuir pelas fórmas ſem o receio de haver ſeparação. Mete-ſe então nas formas de folhas de Flandres, quadradas oblongas; e nellas ſe deixão por 3 ou 4 dias até que o ſabão tenha adquirido baſtante conſiſtencia para poder ſahir dellas. Póe-ſe eſtas tabellas de ſabão em caniſtros de vime, para que tomem quanto ar poderem com o fim de ſe ſeccarem, e perderem o cheiro de lixivio, que ſempre tem, mas que he muito mais forte immediatamen-

te

te despois de feito. Estando sufficientemente secco, o sabão, guarda-se em caixas cuidadozamente fechadas.

§. DV. Este sabão em quanto fresco he mui ácre, por isso convem que os doentes só se sirvão delle, alguns mezes despois de feito. Como elle se prepara sem calor, cumpre que o lixivio não seja, nem mais concentrado, nem menos; se o fôr mais, fica muito caustico; se menos fica muito molle sem a justa consistencia. Finalmente deve-se advertir, que para o uzo da Medicina interna, não convem fazer-se o sabão em vazos de cobre, como o fazem nas fabricas para o uzo das artes; porque alguma porção daquelle metal se introduz no sabão, o que não he indifferente para os enfermos, e a isto parece que se devem atribuir mais depressa os pezos de estomago, nauzeas, e colicas, que sobrevem aos que fazem uzo do sabão das fabricas, do que ao mesmo sabão.

§. DVI. Se para poder fazer hum bom sabão medicinal, não deixa de haver sua difficuldade, infinitamente maior a ha, para formar o sabão de Starkey,

o

o qual não he outra couza, que a combinação do alkalino fixo vegetavel com a materia rezinoza da essencia de terebentina, e alguma agua. Varios Autores tem proposto os seus differentes modos para formar este sabão, porém para todos he precizo o tempo de 4. ou 5. mezes, e despois desse tempo, inda se conhece, que a combinação das quantidades dadas foi imperfeita, porque sempre ha separação dos dois ingredientes; e de todas as experiencias feitas se conclue, que he impossivel unir, e combinar de huma só vez, sem separação, o oleo da terebentina, e alkali fixo. Baumé refere em extenso todas estas experiencias, e muitas outras, que elle fez na formação deste sabão com as razões das difficuldades, mostrando quaes dos modos propostos pelos AA. devão-se preferir. Nelle podem ver tudo isso, que eu sem entrar nesta dilatada discussão, passo simplezmente a referir o methodo, que o mesmo Baumé propõe como mais expedito para fazer o sabão de *Starkey*. Moe-se em porphirio o sal de tartaro bem secco, ajuntando-se-lhe pouco a pouco

duas,

duas, ou tres vezes o ſeu pezo da eſſencia de terebentina: quando a miſtura tiver adquirido a conſiſtencia de hum electuario molle, mete-ſe em cucurbita de vidro, que ſe cobre com papel por conta do pó, e põe-ſe em lugar algum tanto humido. No fim de 15. dias obſerva-ſe que a miſtura attrahio conſideravelmente a humidade do ar. A porção de ſabão, que ſe formou, acha-ſe entre dois liquidos differentes: o que eſtá no fundo do vazo he o alkali fixo desfeito; immediatamente por ſima eſtá o ſabão de Starkey, e em ſima delle ha huma porção de oleo de terebentina, o qual humas vezes he vermelho, e outras tem a côr d'ambar. Lança-ſe tudo iſto ſobre hum filtro de papel, ou ſobre pano hum pouco tapado. O liquido alkalino, e a eſſencia de terebentina, que ſe não combinarão, paſſão, e ſobre o filtro fica o ſabão ſó: eſcorre-ſe por alguns dias, deſpois agita-ſe em almofariz de marmore, e finalmente guarda-ſe para o uzo em vidros tapados. A prova de que o ſabão de *Starkey* foi bem feito, e o eſtá, he não haver ſeparação alguma, deſpois

de

de ſe ter expoſto ao ar por varios dias. Finalmente concluirei com duas conſequencias, que tirou Baumé de todas as ſuas experiencias: 1.° de qualquer modo que façamos o ſabão de *Starkey* he ſempre o meſmo, applique-ſe qualquer dos ſaes alkalinos fixos ordinarios e a eſſencia de terebentina tal qual ſe acha commumente no commercio: 2.° para ter a eſte ſabão uniforme da meſma qualidade, e no ſeu maior gráo de perfeição, he abſolutamente neceſſario expôr ao ar humido a miſtura deſpois de feita, para que com o deliquio ſe ſepare o que ſe não combinou. Feito o ſabão pelo methodo, que ſegui, baſtão pouco mais, ou menos oito dias para que ſe faça a ſeparação mencionada; e ſó deſpois de ter paſſado por eſta operação he que ſe julga eſtar feito o ſabão de Starkey, e que nos devemos ſervir delle no uzo da Medicina.

A R-

ARTIGO II.

Dos medicamentos externos, ou topicos.

§. DVII. Chamão-se assim todos aquelles remedios, que se applicão externamente. Entre estes, huns, e são os mais ordinarios, produzem o seu effeito só na parte, em que se applicão, e outros, inda que applicados no exterior, cauzão a sua virtude internamente, e lá fazem algumas sensiveis mudanças. Estes porém não são de hum uzo tão frequente, como os primeiros. Tambem os medicamentos externos são officinaes, e magistraes, e são como os internos de differente natureza, e consistencia; porque ha aquozos, espirituozos, oleozos, &c, e huns são liquidos, outros molles, e outros finalmente tem a consistencia muito mais firme, e dura. Principio pelos officinaes, segundo a ordem da sua consistencia, fallando primeiro dos liquidos, isto he, dos oleos.

CA-

CAPITULO I.

Dos oleos por infuzão, e decocção.

§. DVIII. OS oleos como remedios externos não são outra coiza mais que infuzões ao ſol, ou ao fogo, ou cozimentos de vegetaes, e animaes feitos em azeite: no que he de notar, que o oleo he hum menſtruo, o qual não tem a propriedade de extrahir ſenão as ſubſtancias oleozas, e rezinozas dos córpos, que ſe lhe aprezentaõ. Julgão alguns que os oleos tambem diſſolvem as materias gomozas, e extractivas ou dos vegetaes, ou vegetaes, ou animaes; o que he verdade, quando eſtas ſubſtancias ſe achão combinadas com os rezinozos; porém de nenhum modo, quando ellas eſtão puras. De tudo iſto ſe infere, que ſó pódem ſervir para ſe fazerem, ou prepararem óleos, os córpos, que tiverem alguns principios diſſoluveis nelles: o que com tudo ſe obſerva, porque entre o grandiſſimo numero de oleos, que ſe coſtumão preparar na Farmacia, ha mui-

tos

tos, que parecem naõ ter outra virtude, que só a dos oleos, pois que as ſubſtancias vegetaveis, ou animaes com que ſe fazem, pouco, ou nada contém diſſoluvel no azeite. Alguns vegetaes, como o lirio, contém na verdade hum principio, que o oleo póde extrahir; porém he taõ volatil, e fugitivo, que mais depreſſa ſe diſſipa, do que fixa no oleo, por cauza da manipulação, com que eſte ſe prepara. Outros muitos vegetaes ha, os quaes na realidade naõ communicão aos oleos ſenão hum cheiro herbaceo, porém daõ-lhe muita ſubſtancia rezinoza colorante, como são a maior parte das plantas inodoras, e por iſſo parece que pódem eſtes oleos ter algumas virtudes, além da ſua propria oleoza. Entre as plantas cheirozas ha muitas, as quaes dão muito cheiro, e muita cor aos oleos; e outras dão-lhe unicamente ou huma, ou outra coiza, variedades provindas da natureza dos principios contados nos vegetaes, e das ſuas differentes proporções. Daqui ſe póde concluir que os oleos, ou ſe preparão pela infuzão, ou pela decoc-

ção

ção, que os ingredientes para elles, ou são vegetaes, ou animaes, e que os vegetaes ou são inodoros, que nada comunicão aos oleos, ou inodoros, que lhes dão a ſua rezina, e oleos, ou cheirozos volatiſſimos, ou cheirozos, que aturão a exſicação ſem perda do ſeu cheiro, ou finalmente são córpos rezinozos, ou gumeo-rezinozos. Todos eſtes oleos ou são ſimpleces, ou compoſtos. Os methodos de preparar cada huma deſtas eſpecies d'oleos, são os ſeguintes: Em primeiro lugar do oleo das plantas, que não dão quazi nada ao azeite, em que ſe infundem, como por exemplo o *oleo rozado* Toma-ſe huma livra de rozas freſcas vermelhas, e comtundem-ſe em almofariz de marmore com pilão de páo. Eſtando groſſeiramente confundidas metem-ſe em vazo conveniente com 4 libras d'azeite, e tudo ſe expoem ao ſol, ou ao calor do banho de Maria por 2 ou 3 dias; coa-ſe então expremendo fortemente. Ajunta-ſe a' eſte oleo a meſma quantia de rozas freſcas, e de novo ſe infundem como na primeira vez, aquece-ſe a miſtura no banho de Maria para ſe diſſipar

par a maior parte da humidade, coa-ſe com expreſſão, e deixa-ſe depôr, e entaõ por inclinação ſe ſepara o oleo das fezes, e conſerva-ſe em garrafas bem tapadas. Deſte modo ſe preparão os oleos de hyporicão, de lirio, de violetas, de gieſta, das rozas brancas, e em geral de todas as plantas inodoras, das quaes o oleo não extrahe nem côr, nem principios, como ſuccede com as rozas vermelhas: conſequentemente a virtude de todos eſtes oleos he a unica virtude do azeite.

§. DIX. Os lirios não comunicão o ſeu cheiro ao oleo, pela nimia volatilidade do ſeu oleo eſſencial, por iſſo ſe diſſipa, porque preparando-ſe eſtes oleos da fórma dita, iſto he, por infuzão ao ſol, parece que as flores ſendo muito aquozas naõ ſe penetrãó tão prontamente do oleo, em que ſe infundem; que neſta infuzão dilatada, ſofrem hum leve grão de fermentação, e ſe reduzem em eſpecies de veſſiculas, as quaes vem a ſuperficie, e crião bolor, donde vem o comunicarem ao oleo o cheiro de mofo; ao meſmo tempo que ſe perde o cheiro dos lirios. Por eſtas

razões recorrem ao calor do banho de Maria na preparação deste oleo com o fim de fazer dissipar a humidade das flo-flores; porém então ao mesmo tempo se dissipa tambem o seu volatissimo espirito rector.

§. DX. Não he porém assim com as mais flores das plantas liliaceas, e que são muito menos aquozas, como as flores d'Angelica, e de outros vegetaes, que tem hum oleo similhante, como as de jasmim; porque o principio odorifero dellas separa-se, e fixa-se por meio do azeite.

§. DXI. Fazem-se estes oleos, do mesmo modo, como dissemos do rozado, com differença porém, que esses se não aquecem no banho de Maria nem para dissipar a infuzão, nem para dissipar a humidade. Infundem-se em vazos tapados ao sol, por 12 ou 15 dias, no fim do qual tempo coa-se expremendo, e ao mesmo sol se deixa depurar o oleo, e separar-se das fezes, e humidade. Deste modo fica o oleo bem cheirozo, e carregado do oleo essencial destas flores. Tornão-se a infundir de novo novas flores, e continua-se da mes-

mesma sorte com 12 ou 14 infuzoens, ou mais até que o azeite esteja bem saturado do cheiro dellas. Algumas pessoas servem-se do oleo de Ben, em lugar do azeite, que he o melhor; porque he menos sugeito a ficar rançozo. Ha outro modo, que na verdade parece melhor, para emprenhar a estes oleos pingues com o principio odorifero destas flores delicadas que pouco, ou nada daõ de oleo essencial. Toma-se hum pouco d' algodaõ fino, e ja cardado, o que se imbebe com azeite, ou com o oleo de Ben; expreme-se este algodaõ entaõ levemente, e de maneira, que lhe naõ fique tanto oleo, que possa sair delle por si mesmo. Estende-se huma camada deste algodaõ no fundo d' um vazo de loiça porsolana, ou de estanho, e por sima se lhe deita tambem huma camada, pouco espessa das flores cheirozas frescas, e colhidas de novo, como as de jasmim violetas, lirio dos vales &c. faz-se-lhe por sima outra cama d' algodaõ do mesmo modo, e por sima outras de flores, e assim se continua alternativamente com algodão, e flores até que

fi-

fique o vazo cheio; o qual exactamente ſe cobre, e pelo eſpaço de 24 horas ſe põem em calor brando. Grande parte do cheiro das flores ſe comunica ao oleo, com que eſtá embebido o algodão repete-ſe o meſmo proceſſo com o meſmo algodão, e novas flores, até que elle fique baſtantemente exprenhado com o ſeu cheiro, e empreme-ſe o algodão com toda a força por meio da prenſa, para ſe lhe ſeparar o oleo cheirozo, que ſe guarda para o uzo.

§. DXII. Os oleos das flores, e plantas cheirozas, que naõ perdem quazi nada do ſeu cheiro durante a exſicaçaõ, preparaõ-ſe tomando oito onças dellas ſeccas de freſco, e infundindo-as em 4 libras d'azeite tepido, tape-ſe o vazo com cortiça: e poem-ſe em digeſtaõ ao ſol por 6 ſemanas, ou no banho de Maria por 2 ou 3 dias, coa-ſe entaõ o oleo por panno; e as flores, ou plantas expremem-ſe na prenſa, deixa-ſe depor e por inclinaçaõ ſe ſepara o oleo, o qual guarda-ſe em vazos bem tapados. Deſte modo ſe preparaõ os oleos das flores de meliloto, de ſabugueiro de man-

manjerona, de losna, d'abrotano. d'ortelan, d'endro, d'arruda, murta macella. Muitas Farmacopeas mandaõ que se façaõ estes oleos com plantas, ou flores frescas, o que he indifferente, se se prepararem em poucos dias por meio do banho de Maria; porém se se infundirem ao sol por 6 semanas, ou ainda em menos tempo, a humidade, que ellas tem, faz que fique rançozo o oleo muito antes de se ter acabado a infuzaõ, o que naõ he de temer como os vegetaes seccos, sem fallar da maior facilidade que ha em depurar estes oleos, por conterem menos fezes. Oito onças dellas seccas equivalem a duas libras das frescas, como o prescrevem as Farmacopeas, fazendo-as infundir por 2 vezes sucessivas, trabalho que se evita, servindo-nos das plantas seccas. Faz-se aquecer o oleo antes de se lançar sobre as flores, para que mais facilmente possa extrahir os seus principios. Estes vegetaes communicaõ ao azeite a sua cor, e o seu cheiro, que se quizermos augmentar a virtude destes oleos ja preparados, podemos

ajun-

ajuntar-lhe algumas gotas dos oleos ef-
fenciaes das fuas mefmas plantas.

§. DXIII. Todos eftes oleos das plan-
tas mencionadas preparaõ-fe pela infu-
zão: ha outros porém que fe devem pre-
parar com a decocçam. Eu não fou da
opinião de muitos autores, os quaes
julgando que affim fe extrahem melhor
os principios dos vegetaes, e mais
fe combinão com azeite, querem que
todos os oleos em geral fe devão pre-
parar fazendo ferver nelles as plantas
até que fiquem inteiramente privadas da
humidade, e ainda mefmo fritas, e fec-
cas pelo oleo, o que conhecem, fe lan-
çando hum pouco dellas ao fogo, ellas
ardem fem eftallar. Efte methodo, que
fó feguem os que não são inftruidos,
por fer mais pronto, e menos cufto-
zo, do que o propofto, he abfoluta-
mente deffeituozo; porque he certo que
o oleo, fem que chegue a ebulição, ad-
quire hum gráo de calor confiderabi-
liffimo, e muito fuperior ao d'agua fer-
vendo, o qual he mais que fufficiente
para fazer diffipar os principios vola-
teis, e deftruir totalmente os que efta-
vão combinados com elle. Além difto
o

o meſmo oleo neſte gráo de calor, decompoem-ſe, deſinvolve-ſe o ſeu acido, e fica o oleo com outras virtudes que não tinha, porque pelo contrario he mais fluido, mais tranſparente, mais difficultozo em ſe coalhar, e mais pronto em ficar rançozo; com os quaes fenomenos parece que bem podemos arguir a ſua alteração em tal gráo de calor. A concluzão diſto he, que aquellas plantas de principios volateis, e de deſtruição neſte gráo de calor ſenão devem preparar de nenhum modo com a decocção; e ſe ha algumas, que o poſsão ſer por eſta forma, são as aquozas, que não dão oleo eſſencial pela deſtilação ordinaria, e que contem muitos principios rezinozos colorantes, como são o eſtramonia, o meimendro, a cicuta, nicotiana, herva moura, bringela, tomates &c. A razão he porque a ſua nimia humidade faria que criaſſem bolor, e que o oleo ſe fizeſſe rançozo ſe ſe preparaſſem pela infuzão como as antecedentes; por eſta cauza he que ſe preparáo pela decocção, e com preſteza. Amaſsão-ſe pois groſſeiramente em almofariz de marmore com pi-

pilão de páo, e dentro de hum tacho ſe poem com oleo em igual quantidade ſobre cinzas quentes, ferve-ſe para que ſe evapore grande parte da humidade; e coa-ſe por pano, expremendo bem o reziduo. Deixa-ſe o oleo, e ſepara-ſe das ſuas fezes para ſe guardar.

§. DXIV. Se os oleos ſe houverem de preparar com as rezinas puras, como por ex. a almecega, não he precizo mais que a mornar lib. jß. d'oleo, e ajuntar-lhe ſeis onças da rezina pulverizada groſſamente até que toda a rezina ſe diſſolva, deixa-ſe esfriar o oleo, e guarda-ſe em garrafas. Deſte meſmo modo ſe preparão os oleos das gomas rezinas com eſta differença, que eſtas ſe não diſſolvem inteiramente no oleo, e que a ſua parte gomoza ſe precipita, do qual ſe ſepara o oleo por inclinação. Antigamente fazião-ſe eſtes oleos com ſubſtancias purgantes, como o aloe, as coloquintidas, ſeamonea &c., e aplicavão-ſe ſobre o ventre para que purgaſſem; porém como nem o ſeu effeito he conſtante, e as coizas acres occazionão vermelhidões, e inflamações no exterior, por iſſo já ſenão uzão eſ-

tes

tes medicamentos, nem ſe preparão. Com os animaes, e inſectos tambem coſtumão muitos fazer eſtes oleos porém quanto a mim he inutil eſte trabalho. Neſta claſſe eſtão os oleos das minhocas, dos lagartos verdes, de ſapos, d'arráas &c., de eſcaravelhos, de formigas, e de alacráos &c., e os quaes fazem-ſe ou ſó com infuzão no oleo ao ſol, ou com decocção, e iſto ou ſó, ou com vinho, e agua até que a humidade ſe diſſipe.

§. DXV. Os oleos compoſtos para a ſua preparação, não precizão de nenhuma outra manipulação, que a meſma infuzão, ou decocção dos varios ingredientes, com que ſe fazem, ſegundo a ſua differente natureza; no que he de notar, que ſe na compozição de cada hum entrão ſubſtancias differentes, humas ſe cozem primeiro; ſe forem das que ſe devão cozer, e coado o oleo, e depurado ſe infunde ou ao ſol, ou no banho de Maria com as outras de principios volateis, e que facilmente ſe deſtroem no gráo de calor da ebulição.

§. DXVI. Finalmente não devo deixar de-

de dizer, que ainda que muitos pretendão, que além da virtude emoliente propria ao mesmo oleo, estes oleos tenhão as virtudes particulares das plantas, ou substancias, com que se prepararão, com tudo pouquissimos dos praticos modernos dão alguma fé, ou tem alguma confiança nas mais virtudes destas preparações, que não são a do oleo só por si, o qual de mais a mais tem a vantagem de ser menos irritante; por consequencia justamente se vão pondo em desuzo similhantes preparações; porque inda considerando, que possuão alguma virtude, esta não se pode comparar com a emoliente, e relaxante do azeite, que he a unica, que se observa nestes oleos. Com tudo, se ha algum meio mais certo de encher as indicações, para as quaes se receitavão estas misturas, e compozições, parece que he o de unir aos oleos pingues huma sufficiente quantidade ou das rezinas naturaes dos vegetaes, ou dos oleos essenciaes, ou dos extractos rezinozos, que a arte sabe preparar.

CA-

CAPITULO II.

Dos Balsamos.

§. DXVII. JÁ disse na materia medica, que se deu o nome de balsamos ás rezinas liquidas obtidas, ou pela incizão, ou sem ella, de varias arvores, como o balsamo da Meca, Canada, terebentina &c. A grande virtude destas substancias em consolidar as chagas, e a sua consistencia espessa, e viscoza he que forão a cauza de se lhe dar o nome de balsamos. E como antigamente erão carissimos, e rarissimos, por isso introduzio-se o costume de chamar-se balsamo a qualquer medicamento preciozo, e de grandes virtudes. Pelo decurso do tempo derão-se os mesmos nomes a medicamentos que tinhão quazi a mesma consistencia viscoza, e aos quaes se atribuião as mesmas virtudes, sendo estes feitos para suprir a raridade dos balsamos naturaes. Finalmente nestes ultimos tempos já não attendem á consistencia dos medicamentos, a que chamão balsamos;

mos; por isso temos na Farmacia balsamos liquidos espirituozos, balsamos liquidos da consistencia dos oleos, balsamos espessos como os unguentos, e balsamos solidos como os emplastos. Já não ha dos que tenhão verdadeiramente a consistencia dos naturaes. Os balsamos liquidos espirituozos, licores muito analogos as tinturas, e essencias têm por baze o espirito de vinho, e varios oleos essenciaes; algumas vezes porém, ou quazi sempre o espirito de vinho se emprenha da tintura de varias substancias, antes que se misture com os oleos essenciaes. Estes balsamos se forão feitos, e preparados com oleos suaveolentes, agradaveis, e efficazes chamão-se tambem balsamos da vida. Os balsamos que tem a consistencia dos oleos pingues, fazem-se com os mesmos oleos aos quaes se ajuntão substancias cheirozas, que pouco os mudão nas suas consistencias.

§. DXVIII. Os balsamos da consistencia de unguentos, muito ordinariamente não são, que propriamente os mesmos unguentos; alguns porém são compostos de cera branca, ou oleo

es-

efpeffo de nós nofcada, unido com oleos effenciaes; e algumas vezes são as gorduras animaes, que fervem de excipientes aos oleos effenciaes; bem que já ifto fenão pratique actualmente pela facilidade com que fe fazem rançozos. Finalmente os balfamos emplafticos devem a fua confiftencia ás rezinas feccas cheirozas, á cera &cc., e ordinariamente fe fazem para fervir de cheiro, ou de perfumes. Metem-fe em caixinhas de marfim, ou prata, e trazem-fe na algibeira. Da-fe-lhes a confiftencia folida tanto para que fe tratão com maior comodidade, como para que fe diffipe menos o feu cheiro. Os oleos pingues, que fervem para os balçamos podem fer, ou fimplices, ou compoftos; e nefte ultimo cazo fazem-fe previamente por infuzão ou decocção pelas mefmas regras, com que eu diffe, que fe fazião eftes taes oleo, defpois do que he que fe unem aos oleos effenciaes ou rezinas cheirozas &c. Em fim entre todos eftes balfamos huns fe aplicão interna, outros externamente.

CA-

CAPITULO III.

Das Pomadas, Unguentos, e Cerotos.

§. DXIX. TOdos estes medicamentos são feitos para o exterior e não differem entre si, que pela sua consistencia; porque são compostos dos mesmos ingredientes, como oleos, cera, gorduras, sebo, gomas rezinas, pós, cozimentos, succos, extractos &c. Daqui vem que muito frequentemente na pratica se confundem os nomes destes remedios.

§. DXX. *As pomadas* são especies d' unguentos de bom cheiro, e que nada tem de desagradavel; muitas ha, em cuja compozição entrão maçãs, ou pomos, e daqui he que lhes veio o nome. A sua consistencia he similhante á de banha, ou gordura de porco. Todas as pomadas, que se apartarem destas propriedades, são ou unguentos, ou emplastos. Podem servir para se applicar indifferentemente a todas as partes do corpo; porém mais ordinariamente servem para curar as gretas das mãos, beiços

na-

naris &c. , e ſendo cheirozas , para o cabello. Para ſe fazerem , baſta desfazer em gráo de calor moderado nos oleos pingues , ou gorduras a cera alva. Sirva-nos d'exemplo *a pomada de flor de jaſmim.*

§. DXXI. Metem-ſe quatro libras deſtas flores limpas dos ſeus pezinhos , e calices em vazo conveniente com cinco libras de gordura de porco purificada. Maneão-ſe eſtas duas coizas entre as mãos tanto, que ſe forme huma eſpecie de maſſa a mais uniforme, que for poſſivel , lança-ſe então eſta miſtura em vazo d'eſtanho , que ſe tape bem , e em banho de Maria ſe aquece no calor d'agua fervendo por 6. horas. No fim deſte tempo coa-ſe por pano forte , e expreme-ſe em huma boa prenſa , lançando como inutil o que fica no pano. Eſta meſma gordura então torna-ſe a deitar no meſmo primeiro vazo com outras quatro libras das meſmas flores ; agita-ſe , ou amaſſa-ſe de novo tudo , para ſe miſturarem com a gordura ; aquece-ſe como na primeira vez , coa-ſe , e em quanto eſtá liquida , miſtura-ſe eſta pomada com outra tan-

ta quantidade de novas flores frescas, e assim se continua até que para as 5. libras da banha tenhão servido 20 libras das flores. Poem-se então esta pomada separada das ultimas flores em hum lugar fresco para que se coalhe. Separa-se o liquido em que nada, o qual he o succo aquozo extráctivo das flores, e lava-se em varias aguas, agitando-a com hum pilão de páo, para a privar de toda a substancia extractiva, até que a ultima agua saia perfeitamente clara. Depois disso liquida-se no banho de Maria, pelo tempo de huma hora, em vazo perfeitamente tapado, e deixa-se coalhar, para se lhes separar à humidade, que se tiver precipitado, em quanto esteve liquida; e assim se derrete mais huma ou duas vezes, para que se separe toda a humidade. Neste estado então ajunta-se-lhe a cera na dose de 8. onças, e tudo se derrete pela ultima vez, sempre no banho de Maria, e em vazos tapados. Deixa-se coalhar no mesmo vazo, para que se houver inda humidade, de novo se torne a derreter. Estando acabada, e liquida lança-se em

pu-

pucaros, para que coalhando-ſe encha toda a capacidade.

§. DXXII. Deſta meſma maneira ſe preparão as pomadas de flores de laranjas, d'alfazema, e todas as que ſe fazem com flores cheirozas. Aconſelhão aquellas ſucceſſivas infuzões das flores na gordura, por ſer impoſſivel, que em menos infuzões poſſa a banha embeber-ſe de toda a ſua ſubſtancia aromatica. Tambem aquellas repetidas lavagens, e fuzões são neceſſarias para ſeparar toda a ſubſtancia extractiva das flores, e toda a humidade; ſem o que a pomada ſenão poderia conſervar por muito tempo, ſem que ficaſſe rançoza; cumpre porém confeſſar, que com eſtas operozas manipulações, tambem ella perde muito do ſeu cheiro. Baumè diz ter achado o meio de ſe remediar em grande parte a eſte conveniente, que he miſturar neſta pomada coalhada, dez, ou doze onças de goma de farinha, e dois, ou tres dias deſpois derrete-la no banho de Maria, precipita-ſe então a goma na forma de cola, ou mucilagem, porque atrahio toda a humidade. Separa-ſe a pomada da tal mucilagem,

e aſſim com huma ſò fuzão fica mais bem privada de humidade, do que em ſinco, ou ſeis pelo methodo ordinario. Se na compozição das pomadas entrarem ſuccos, ou ſimilhantes liquidos aquozos todo o cuidado deve ſer em evaporar a humidade a fogo brando, e coa-las para as privar das fezes, em quanto eſtiverem liquidas. Todas as pomadas podem-ſe aromatizar com alguns gotas d'oleos eſſenciaes agradaveis, as quaes ſe ajuntão, já quando ellas eſtiverem meias frias.

§. DXXIII. *Os unguentos* propriamente taes, são medicamentos externos cujos excipientes são as gorduras, e corpos unctuozos. A ſua conſiſtencia deve ſer ſimilhante a das pomadas; e algumas vezes ſe fazem hum pouco mais ſolidos; mas ſempre devem ſer mais molles, que os emplaſtos. Logo para ſe fazerem os unguentos, baſta ſaber como ſe fazem as pomadas, que vem a ſer quazi a meſma coiza. com as gorduras, ou untos unem-ſe os oleos infuzos ſimpleces, ou compoſtos; e mais ordinariamente para os unguentos he a cera amarella, a que ſe ajunta. Os

cor-

corpos rezinozos entrão tambem como ingredientes em varios unguentos. Quando se fazem os compostos cumpre attender a que os corpos mais volateis, e que facilmente se alterão, ou destroem, experimentem menor grão de calor. Finalmente tambem se lhes encorporão varios corpos reduzidos antes a pó fino, para que formem huma maça uniforme. Sirva-nos de exemplo o *unguento para as hemorroidas*, que tambem he já composto de outros unguentos. Toma-se opio em pó na dose de dr. j., e em almofariz de marmore com pilão de páo se mistura bem com tres gemas d'ovos, e vai-se-lhe ajuntando dr. jß d'açafrão pulverizado com unc. iij. de ung. populeão, e outro tanto do nutritum. Forma-se de tudo isto huma exactissima mistura para o uzo.

§. DXXIV. O *unguento branco* forma-se dissolvendo em unc. xij. d'azeite unc. iij., de cera alva; estando tudo liquido deita-se em almofariz de marmore, e agita se até que fique frio, e que appareça sem grumos; então encorporão-se-lhe unc. iij. d'alvaiade, e se conti-

nua

nua a agitar até que a miſtura ſeja exacta. Algumas vezes, ſe o Medico o ordena, ajunta-ſe-lhe vinagre, e alcanfor.

§. DXXV. Para formar o *unguento bazilicão*, ou ſupuratorio, metão-ſe em tacho tudo junto pez negro, e pez rezina á unc. xij., cera amarela na meſma quantia, azeite libr. iij., tudo ſe liquida, e então coa-ſe por pano, e guarda-ſe. O pez negro contem huma ſubſtancia, que não póde, ſenão com muita difficuldade unir-ſe aos corpos pingues, dahi vem que na fuzão precipita-ſe em grande parte, e queima-ſe no fundo do tacho, e como eſte unguento não ſe coa, ſenão quando eſtá claro, iſto he quando já grande parte deſta ſubſtancia ſe tem precipitado, vem a não conſervar, que metade ſó do pez negro.

§. DXXVI. Em fim o modo de fazer o *unguento napolitano*, *ou mercurial* com o qual pelas unturas, hoje ſe coſtuma curar o galico, he o ſeguinte. Tomão-ſe de mercurio revivificado do cinabrio, iſto he puro, e de unto de porco depurado partes iguaes libr. i. por

ex-

exemplo; e em almofariz de marmore com pilão de páo se triturão ambos por 8. ou 10 horas, ou até que o mercurio fique perfeitameute extinto, e que não appareção mais dos seus globulos, o que se conhece, se tendo untado, ou esfregado hum pouco deste unguento com a ponta do dedo sobre as costas da mão, e vendo-o com huma boa lente, não apparecer nenhum globulo de mercurio. Guarda-se então este unguento em pucaros para o uzo; e se quizermos, podemos aromatiza-lo com algumas gotas d'oleo essencial. Não se deve considerar este unguento, como huma simples mistura do mercurio, e gordura; mas segundo as apparencias todas parece que se deve ter por huma combinação salina; isto he une-se, e dissolve-se o mercurio no acido das gorduras; e tanto melhor he o unguento, quanto mais perfeita he a combinação. Esta idea, que he de Baumé, tem toda a verisemelhança, como se pode ver pelas razões, que elle mesmo allega nos seus elementos de Farmacia falando deste unguento.

§. DXXVII. Daqui infere elle 1. que o

o unguento de mercurio frefco he infinitamente menos bom para as unturas doque o que foi preparado a mais tempo ; porque nefte eftá a combinação falina mais perfeita 2. que o coftume de extinguir o mercurio com a terebintina antes de fe lhe ajuntar a gordura como fazem muitos , com razão fe defpreza por outros ; porque além de que a vifcozidade, e tenacidade da terebintina impedem a que a mão do que dá as unturas não obre , e corra com tanta liberdade, ella mefma embaraça a que o acido das gorduras não ataque imediatamente ao mercurio. Defpois difto os acidos vegetaveis em eftado rezinozo , oleozo, ou faponaceo , como os balfamos naturaes , os oleos vegetaes, ou fluidos , ou efpeffos não tem a mefma acção fobre o mercurio em fubftancia , todas eftas fubftancias o dividem , e extinguem por cauza da fua vifcozidade ; porém o feu acido não fe combina , que com muita difficuldade, e muito imperfeitamente com o mercurio porque fe fe aquecerem eftas mifturas o mercurio fepara-fe inteiramente , e os intermedios , que tinhão fervido para o

ex-

extinguir, tornão a ficar ſem côr; e como parece que para o mercurio obrar pelas unturas, preciza de entrar no ſangue no eſtado ſalino, por iſſo não ſe deve eſperar o meſmo effeito da combinação deſte corpo metallico com todos eſtes corpos; nova razão para ſenão aprovar a addição de terebintina no unguento mercurial. Seja porém como for como he difficultoziſſimo deſtruir prejuizos, eiſaqui a receita d'uma *pomada mercurial* feita com manteiga de cacao, e inventada para as peſſoas delicadas, e que ſofrem com incomodo o cheiro da gordura rançoza.

§. DXXVIII. Toma-ſe manteiga de cacao dr. vj. oleo de been dr. ij. mercurio revivificado do cinabrio unc. j. Tritura-ſe toda eſta miſtura em almofariz hum pouco quente até que o mercurio fique perfeitamente extincto, o que dura por muito tempo. Algumas peſſoas miſturão tanto a eſta pomada, como ao unguento de mercurio, que ſe faz, hum pouco do unguento já feito por terem obſervado, que deſte modo ſe accelera conſiderabiliſſimamente a extinção do mercurio; o que ſe explica facilmen-

mente pelos principios dados. Unta-ſe o unguento com fricção na doſe de meia oitava até duas por cada vez.

§. DXXIX. Não ſe poderia fazer eſte unguento com mais facilidade triturando primeiro o mercurio com algum cremor de Tartaro, e depois com a gordura? e não ſeria mais conſtante, e efficaz o effeito deſte unguento pelas unturas? a facilidade, com que o cremor de tartaro extingue o mercurio, e a probabilidade de obrar o mercurio em eſtado ſalino, fazem pender para a affirmativa. Seria bom tentar com a experiencia. *Os cerotos* são medicamentos externos, que nada differem dos unguentos, e trazem o ſeu nome da cera, que entra na ſua compozição para lhes dar a conſiſtencia. Antigamente fazião-ſe mais ſolidos que os unguentos; porque tinhão a conſiſtencia media entre os unguentos, e emplaſtos. Já hoje porém da-ſe o nome de ceroto á compozições tão molles, como os unguentos, e ainda mais molles, aſſim como tambem a unguentos feitos ſem cera, e a emplaſtos, os quaes ſe amollecem na conſiſtencia de unguentos pela addição de ſufficiente quantidade de oleo.

PAR-

PARTE IV.

Dos Emplaſtos, Sparadrap. e Velinhus.

§. DXXX. ENtre todos os medicamentos externos são os emplaſtos, os que tem maior conſiſtencia, e ſolidez, e eſta he a unica differença que ha entre elles, e os unguentos, viſto que tanto huns, como outros ſe compoem d'oleos, cera, ſebo, pós, gomas e differentes caes de chumbo Parece que ſe inventarão os emplaſtos para com a ſua conſiſtencia firme poderem ficar applicados á pelle, muito melhor do que os unguentos, ſem o incomodo que tem eſtes de ſe eſtender muito mais longe do que ſe quer. Attendendo aos corpos que dão a conſiſtencia aos emplaſtos, podem eſtes dividir-ſe em duas eſpecies differentes, a ſaber, aquelles, que devem a ſua conſiſtencia emplaſtica á cera, ao ſebo, a pez, ou breo, em fim a todas as ſubſtancias ſeccas, ſolidas, e que não são preparações de chumbo, e aquelles que adquirem grande parte da

da ſua conſiſtencia por meio das caes de chumbo. Os primeiros são prontos, e faceis de ſe preparar, porque nem pedem manipulações particulares, nem são ſugeitos a hum certo ponto de cozidura, que he precizo que tenhão os outros, para ganharem a ſua conſiſtencia, o qual ſe apanha com alguma difficuldade. Aquelles porém em que entrão as caes de chumbo, como o litargirio, minio, e alvaiade, precizão de manipulações particulares para ſe comporem, e devem chegar a hum certo gráo de cozidura, o qual, com muitas difficuldade ſe determina por varias circunſtancias, como logo veremos. Eſta ſegunda eſpecie d'emplaſtos differe tambem dos antecedentes, em que ſe pódem chamar compoſtos ſaponaceos metallicos, que ſenão devem confundir com os verdadeiros ſabões.

§. DXXXI. As ſubſtancias, que ſervem de dar conſiſtencia aos primeiros, e que eu já diſſe quaes erão, ſervem tambem para acabar de a dar aos que ſe fazem com as preparações de chumbo. Se ſe ajuntar a cera, não ſe lhe deite, que no fim da cozidura, porque

ſe

se entra-se ao mesmo tempo com as preparações de chumbo, adqueriria hum grandissimo gráo de calor, e em parte se decomporia. As mais substancias porém não dão todas o mesmo gráo de consistencia, inda que vão em proporções iguaes; nem são as mais seccas, as que augmentão mais as consistencias dos emplastos. A rezina, breo, ou pez e todas as rezinas seccas polverizaveis e que senão podem amollecer entre as mãos, não dão tanta consistencia, como a cera, que não he tão secca, nem tão fragil Estas differenças são tão consideraveis, que oito onças de cera, ou alva, ou amarella dão mais consistencia, que quatro libras de qualquer rezina secca inda que estas de cada vez, que se derretem, adquirão maior consistencia, por cauza d'huma porção do seu oleo essencial, que se dissipa; e a cera por mais vezes, que se derreta em hum gráo de calor, q̃ a não decomponha, nunca muda de consistencia. Parece que estas differenças se devem attribuir a ordem, que entre si tomão as particulas de cera, quando se coalha; dispozição, que não tomão as rezinas. As caes de chumbo dão muita consistencia aos emplastos, combinan-

do-ſe realmente com os oleos, e gorduras, que entrão na ſua compozição. Eſtes emplaſtos de dois modos ſe cozem, ou ſem agua, ou com agua: no primeiro cazo a intenção he de queimar hum pouco, ou torrar as ſubſtancias pingues, que diſſolvem as preparações do chumbo, e por iſſo he que eſtes emplaſtos tem huma côr negra. No ſegundo cazo não ha a meſma intenção; antes com a agua junta ao oleo, e litargirio, conſerva-ſe-lhe a ſua côr alvadia. Parece que deſtes ultimos emplaſtos, que ſenão queimão, nas preparações de chumbo tanto obrão a materia inflamavel dos oleos e gorduras como o ſeu acido, que ſe deſinvolve durante a cozidura, porque não ha perda alguma, e que deſpois de cozido tudo, acha-ſe o meſmo pezo dos corpos, que entrão na compozição dos emplaſtos. Eſtes meſmos emplaſtos com o tempo endurecem conſiderabiliſſimamente, e muito mais promptamente do que os outros, ſem com tudo diminuirem de pezo; fenomenos que tem lugar prinpalmente quando elles começão a fazer-ſe rançozas. Pertendem algumas peſſoas,

que

que os emplaſtos neſte eſtado são de-
má qualidade: com tudo os cirurgiões
não obſervam nenhuma differença nos ef-
feitos dos emplaſtos, antigos, ou no-
vos; antes muitos procurão os velhos
por lhe acharem melhores qualidades,
o que, como ſe vê, he objecto da
experiencia clinica, e não da Farmacia.

§. DXXXII. Os emplaſtos, em que
não entrão preparações de chumbo, en-
durecem tambem com o tempo, e fa-
zem-ſe rançozos, perdendo ſenſivelmen-
te o ſeu pezo, porque ſeccão, deixan-
do diſſipar hum pouco da ſua mais te-
nue ſubſtancia. Os pós, que entrão nos
emplaſtos, são ſugeitos ás meſmas re-
gras, que dei falando dos que entrão
nos electuarios, iſto he, todas as ſu-
bſtancias polvorizaveis devem ſer redu-
zidas a pó, cada huma aparte, a fim
de ficarmos ſeguros, que entrão nas
proporções pedidas. Quanto as porpor-
ções convenientes deſtes pós para os em-
plaſtos, ſempre nos regulamos pelo pe-
zo dos corpos pingues, que formão o
meſmo corpo dos emplaſtos. Ordinaria-
mente eſtas ſubſtancias pingues são qua-
zi uma oitava parte das ſubſtancias ve-
getaveis ſeccas, que ſe miſturão, ſem

ſe diſſolver, e que por iſſo dão ſufficiente conſiſtencia aos emplaſtos. As rezinas, e gomas rezinas podem entrar em muito maior quantidade; porque diſſolvem-ſe nos excipientes, ou totalmente, ou em parte, e dão menos conſiſtencia aos emplaſtos, inda entrando no meſmo pezo, como as mais ſubſtancias vegetaveis. Commummente miſturão-ſe eſtes pós das rezinas &c., quando já os emplaſtos eſtão cozidos, e meios frios. Algumas vezes com tudo miſturão-ſe quando inda elles eſtão bem quentes, para que ſe liquidem, o que facilita a miſtura, e a faz mais intima com o reſto da maſſa. Eſtando os emplaſtos feitos, ha o uzo de os repartir, e dividir em rolos, ou cilindros pequenos de quatro, ou ſinco polegadas de comprimento e do pezo d'huma onça, duas, ou quatro, a que chamamos rolos de emplaſtos, ou magdaliões, e deſpois cubrilos com papel, para que ſenão colem huns aos outros.

§. DXXXIII. Para ſe fazerem eſtes rolos, tóma-ſe hum pouco de emplaſto do pezo determinado, como o de 4. onças, manea-ſe eſta porção entre as

mão

mãos molhadas n'agua fria, para que ſe lhe não peguem; chamão a eſta manipulação malaxar. Eſtando ſufficientemente malaxado, ou amollecido, rola-ſe ſobre pedra bem liza, para que ſe forme hum cilindro de 20 polegadas, de comprimento, e de huma groſſura igual em toda a extenção, reparte-ſe então o cilindro em quatro partes iguaes. Para iſſo porém poem-ſe o ferro d'huma faca ſobre o lugar, por onde o queremos cortar, e rolamos o emplaſto ſobre a pedra ao paſſo, em que ſe corta, para que por eſte meio ſenão achate a extremidade do cilindro, ou magdalião, quando ſe corta. Todos os emplaſtos, que pouco, ou nada contem de materias extractivas, ou gomozas, podem-ſe amaſſar, malaxar, e manear entre as mãos molhadas pelo tempo, que quizer-mos: antes algumas vezes devemos faze-lo por muito tempo, para que ſe miſturem muito mais intimamente certas ſubſtancias, que ſenão poderão encorporar ſufficientemente. Porém aquelles que eſtão em eſtado contrario, como o diabotanum, de vigo, de cicuta &c., iſto he, os que

tem ſubſtancias extractivas, não ſe devem amaſſar por muito tempo, porque a agua, que ſerve para iſſo, diſſolve parte deſtas ſubſtancias, e as ſepara dos emplaſtos, e além diſſo ſempre fica no emplaſto algum tanto d'agua, que diminue a conſiſtencia delle, a proporção do que amollece das partes extractivas. Por iſſo para evitar eſte inconveniente, não ſe devem amaſſar eſtes emplaſtos, ſenão pelo tempo, que for unicamente neceſſario para os reduzir a cilindros; e ſucceſſivamente ſe vão pondo ſobre huma pedra untada d'oleo, para que ſe lhe não peguem. Eſtando os magdaliões ou rolos dos emplaſtos baſtantemente frios, e duros embrulhão-ſe em papel, o qual ſe dobra em huma das pontas; apara-ſe a outra extremidade do papel o melhor, que poder ſer deixando-a trasbordar o comprimento quazi de huma linha; eſta ponta de papel molha-ſe hum pouco com a ponta da lingua, e levemente com a ponta d' hum canivete ſe crava no emplaſto a borda do papel de diſtancia em diſtancia, de ſorte que aſſim ſe forme alternativamente huma pequena eminencia, e huma depreſsão, ou profundidade;

a isto he que se chama picar hum emplasto. Demos agora exemplos de cada huma destas especies de emplastos, e em primeiro lugar daquelles, que não levão preparações de chumbo. O *emplasto oxycroceo* faz-se com colofonia, pez de borgonha, cera amarella, de cada huma onc. iv. terebentina onc. jß. Todas estas substancias liquidão-se juntas, e côão-se por pano; agita-se então este emplastro, e quando começa a coalhar, ajuntão-se-lhe os corpos seguintes reduzidos a pó fino; goma amoniaca, galbano, incenso, mirrha, almecega em lagrimas, e açafrão de cada hum onc. j. e dr. iij. Agita-se toda esta mistura até que fique bem exacta, e formão-se os seus magdaliões.

§. DXXXIV. O *Emplasto de meliloto* faz-se contundindo em almofariz de marmore com pilão de páo libr. iij. das flores de meliloto; despois do que se metem em tacho com libr. iv. de sebo de vaca; coze-se esta mistura a fogo brando, até que se tenha dissipado a maior parte da humidade; derretem-se seis libras de pez, ou breo, alvo, e estando liquida ajunta-se ao em-

plaſto ; côa-ſe então eſta miſtura por pano tapado com expreſsão, e deixa-ſe coalhar para ſe lhe ſepararem as fezes. Liquida-ſe de novo eſta maſſa com libr. iij. de cera amarella ; e agita-ſe todo o emplaſto até que fique frio, para então ſe fazerem os rolos.

§. DXXXV. O *Emplaſto vezicatorio* compoem-ſe de cêra amarella onc. ij. breo alvo, e terebentina de cada hum onc. vj. todas eſtas ſubſtancias ſe liquidão juntamente, e então tirando-as do fogo, agitão-ſe até que comecem a coalhar, e neſte eſtado ajunta-ſe-lhes cantarides em pó onc. iv. euforbio tambem em pó dr. iv. De tudo iſto ſe fórma huma miſtura exacta, e della os magdaliões. Qual ſeja o uzo deſte emplaſto já eu diſſe na materia Cirurgica, aſſim como tambem o modo como ſe applica, os effeitos, que faz, e os cazos, em que ſe deve preferir o *unguento vezicatorio* ao emplaſto. Para fazermos eſte unguento, baſta deſta receita dada ſuprimir a cera, e em ſeu lugar ſervirmos-nos de onça, e meia de azeite. Ha o coſtume de ſalpicar com o pó das cantarides o emplaſto

ve-

vezicatorio despois de se ter estendido sobre pano, ou pelle para se applicar á parte, e isto com a intenção de o fazer mais activo, e pronto em obrar.

§. DXXXVI. Com estes exemplos dados bem se pódem ver como se fazem os emplastos, em que não ha preparações de chumbo: vejamos agora como se preparão os em que entráo estas caes, tanto os que se fazem com agua, como sem ella. Para fazer o *emplasto Diapalma* tomão-se litargirio, azeite, e unto de porco ã libr. iij. agua quanto baste: tudo isto junto se mete em tacho de cobre sobre fogo capaz de occasionar huma ebulição moderada; move-se esta mistura sem cessar com huma espatula de páo, por huma, ou duas horas, ou até que fique com huma côr esbranquiçada, e tenha adquirido huma consistencia emplastica algum tanto molle; tendo sempre o cuidado de ajuntar de tempo em tempo agua, a medida da sua evaporação, para que o emplasto nunca fique sem ella. Quando está o emplasto na consistencia conveniente, ajunta-se-lhe vitriolo branco dissolvido em q. b. de agua onc. iv.,

e

e cera alva onc. ix. Conſerva-ſe o tacho ſobre o fogo até que a cera fique bem derretida, e que ſe tenha evaporado toda a humidade; o que ſe conhece quando já o emplaſto não incha mais. He precizo porém regular bem, e moderar o fogo no fim; porque eſte emplaſto por eſtar então ſem humidade, em hum inſtante muda de côr, fazendo-ſe fuſco, ou cinzento pela acção do fogo hum pouco mais forte, ou ainda continuado. Eſtando cozido, e ſufficientemente frio, forma-ſe em magdalões. Muitas vezes ſe amollece eſte emplaſto com a miſtura da quarta parte do ſeu pezo de azeite, a fim de ſe lhe dar a conſiſtencia de unguento; e a iſto chamão *ceroto de Diapalma.* Como eſte emplaſto deve ſer alvo, por iſſo ſe coze com agua, o que faz como huma eſpecie de banho de Maria, pondo-o no cazo de não receber immediatamente o calor, que lhe mudaria a côr, queimando as ſubſtancias gordas. Além diſſo a agua impede tambem a redução do litargirio, por não poder receber que hum grão moderado de calor, bem inferior ao do oleo.

oleo. Move-ſe tudo com eſpatula ſem ceſſar, para evitar que o litargirio, que he baſtantemente pezado, caia e ſe conſerve no fundo do tacho, e tambem para que com a agitação elle ſe poſſa miſturar com o oleo, e gordura. Daqui bem ſe conhece, que deitando-ſe grande quantidade de agua de huma vez, como fazem muitos, o oleo, nadando na ſuperficie da agua, fica muito remoto do litargirio, e difficultozamente ſe combina com elle. Os que lhe lanção muita agua, o fazem pelo receio, que tem de queimar o emplaſto; e para ſe não verem obrigados a eſtar-lhe deitando com frequencia; porem então a combinação dos oleos, ou gorduras com o litargirio requer prodigioza dilação de tempo para ſe fazer: por iſſo he melhor deitar-lhe pouco de cada vez, renova-la frequentemente, e nunca eſperar que ſe diſſipe de todo, porque então, particularmente ſe o emplaſto eſtiver muito quente, a agua que ſe deixa, reduz-ſe inſtantemente em vapores dilatadiſſimos, e evapora-ſe repentinamente, e occaſiona hum tal *ruido*, e tão con-

consideravel *estrepito*, que faz saltar para fóra do tacho parte do emplasto, com o perigo de queimar ao que trabalha, e circunstantes. Assim que achando-se o emplasto sem agua, e muito quente, devemos tirar o tacho para fora do fogo, e esperar que se esfrie, para se lhe ajuntar nova agua. Conhece-se que o emplasto já não contem, que pouco, ou nada de agua, quando cessa de ferver, e que diminue consideravelmente o volume, por ser a agua, a que occasiona a ebulição, e inchação, que se observão na sua cozidura. Em quanto as substancias pingues se combinão com o litargirio, nota-se, que a mistura muda de côr, e que de avermelhada se faz alvadia. Os sinaes por onde se conhece que o emplasto está sufficientemente cozido são os seguintes: 1.º o não apparecer mais litargirio: 2.º a sua côr alva, e branca perfeita: 3.º se pondo a esfriar hum pouco dentro d'agua fria, elle adquire huma consistencia molle, como a cera amollecida entre os dedos: 4.º finalmente quando estiver inteiramente privado da humidade, e que estiver ainda liquido,

Se

ſe ſe agita aſperamente com huma eſpatula, vêm-ſe ſahir do tacho algumas bolhas muito leves cheias de ar, ſimilhantes ás que ſe levantão da agua de ſabão, e voão pelo ar. Eſte fenomeno he ſingular, e não ſuccede ſe não com os emplaſtos, em que ſe cozem as preparações de chumbo com as gorduras, o que unido com o facto ſeguinte indica alguma analogia com o ſabão. Eſtando cozidos os emplaſtos, ſe ſe lhes conſervou alguma porção de agua, eſta ſeparando-ſe delles em quanto esfrião, fica branca, e lactea como a agua de ſabão, e ſe foi pequena a porção, que ficou, faz eſcuma, pela agitação, do meſmo modo, como a agua de ſabão. Todas eſtas obſervações feitas até agora são geraes para todos os emplaſtos, que ſe cozem com as preparações de chumbo, a ſaber litargirio, zarcão, e alvaiade, a que ſe ajunta agua. Como todos offerecem os meſmos fenomenos, e que ſe cozem da meſma maneira, antes que ſe lhe ajuntem os outros ingredientes, baſta iſto que diſſemos para ſe entender de todos. Eſtando pois o emplaſto de diapal-

palma cozido no ponto, que dissemos, ajunta-se-lhe o vitriolo branco dissolvido, e a cera; aquece-se tudo até se ter evaporado toda a humidade; sem o que ficaria parte do vitriolo desfeita na agua, que se separa do emplasto com a refrigeração; e a intenção he de conservar todo este sal metallico combinado com as outras substancias. Se em lugar do vitriolo branco, fizermos entrar neste emplasto colcotar triturado com hum pouco de oleo, fica sendo de côr vermelha, e chama-se então *Emplasto Diachalciteos.* Algumas pessoas vendem por emplasto diapalma, huma mistura de oleo, alvaiade, e huma pequena quantidade de cera alva. Para maior exercicio, e confirmação do que tenho dito, façamos mais alguns destes emplastos.

§. DXXXVII. O *Emplasto de minium* faz-se tomando 10. onças de azeite, 12. onças de minio, huma libra de agua, e 3. onças de cera amarella. Coze-se o oleo, e o minio com a agua, agitando-se a mistura sem cessar, até que esteja feita a combinação; e então se lhe deita a cera para que se derreta,

ta movendo ſempre. Eſtando tudo baſtantemente frio,formão-ſe os magdaliões. Durante a cozidura deſte emplaſto, o minio perde a ſua côr vermelha ; porém como fica alguma pequena quantidade ſempre, que a não perde de todo, por iſſo eſte emplaſto não he branco como o diapalma; mas ſim cinzento avermelhado. Muitas peſſoas o querem vermelho, o que he impoſſivel pela manipulação ordinaria ; ſe o quizermos porém vermelho, ao meſmo tempo com a cera ajunta-ſe-lhe meia onça do meſmo minio, que ſó ſe miſtura, ſem ſe cozer. Como o minio ordinariamente tem alguns grãoszinhos de chumbo, por iſſo deve-ſe peneirar, ou paſſar por peneira, porque a porção de chumbo, que não eſtá reduzida a cal, não ſe póde diſſolver no oleo.

§. DXXXVIII. O *Emplaſto Diachylon ſimples* forma ſe com 3. libras de litargirio preparado, com oleo de mucilagem, e cozimento da raiz de gladiolus ã libras vj. Tomão-ſe ſeis onças das raizes limpas, e cortadas em talhadas; cozem-ſe em ſufficiente quantidade de agua para termos ſeis libras

de

de cozimento: parte deſte ſe deita em tacho de cobre com o litargirio, e oleo; coze-ſe eſta miſtura movendo-a continuadamente com eſpatula de páo, e tendo o cuidado de ſe lhe ajuntar de tempo em tempo o cozimento, para que o emplaſto ſe não ache ſem humidade. Aſſim ſe continua a cozer até que tenha a conſiſtencia neceſſaria: tira-ſe então o vazo do lume, e eſtando o emplaſto ſufficientemente frio, forma-ſe em magdaliões.

§. DXXXIX. Para fazer o *Emplaſto Diachylon compoſto.* Liquida-ſe em fogo brando o emplaſto diachylon ſimples na doſe de 4. libras juntamente com cera amarella, rezina, e terebintina ã onc. iij. Eſtando tudo derretido, ajuntão-ſe-lhe as gomas ſeguintes, que previamente ſe diſſolverão, e purificarão por meio do vinho, e condenſarão na conſiſtencia de mel muito eſpeſſo, a ſaber goma amoniaca, bdelium, galbano, ſagapeno ã onc. j. Agita-ſe tudo até que fique a miſtura exacta, e eſtando frio, formão-ſe os rolos. Algumas peſſoas formão eſte emplaſto com oleo, greda, e cera; e huns ajuntão-

lhe

lhe hum pouco de galbano para lhe dar o cheiro do verdadeiro diachylon; outros porém nada lhe ajuntão.

§. DXL. O *Emplasto de ceruza branco* faz-se cozendo huma libra de *alvaiade* em duas de azeite, e quanto baste de agua até a consistencia de emplasto, movendo-o sem cessar com espatula de páo. Estando bastantemente cozido, ajuntão-se-lhe tres onças de cera branca, para que se derretão; e de tudo se forma o emplasto na fórma ordinaria.

§. DXLI. Pódem-se fazer destes emplastos cozidos em agua, outros muito mais compostos, como he o diabotanum, e outros; porém bastão estes para exemplos. Resta-nos agora dar hum, dos que se cozem sem agua; e seja o *Emplasto negro, ou emplasto de ceruza queimado.* Tomão-se as mesmas quantidades de ceruza, e oleo, como para o emplasto antecedente, e cozem-se como elle, porém sem agua. Estando a ceruza perfeitamente dissolvida derretem-se na mistura 4 onças de cera amarella; e assim se faz o emplasto, o qual se reduz a magdaliões. Como

não

não ha agua, o oleo queima-ſe, e o emplaſto fica com côr fuſca, e preta.

§. DXLII. Do meſmo modo ſe pódem fazer os mais, que quizermos. Finalmente concluirei os remedios externos fallando inda de duas eſpecies delles, chamados hum eſparadrap, e outro velinhas feitas com emplaſtos. Por *ſparadrap* intende-ſe hum pano levemente cuberto, ou untado de emplaſto de hum, ou de ambos os lados, e tão lizo quazi como o encerado. Eſtes medicamentos são mais magiſtraes, do que officinaes, e fazem-ſe com hum, ou mais emplaſtos, o que depende das indicações, a que queremos ſatisfazer.

§. DXLIII. O *ſparadrap*, *ou pano de Gualter*, que ordinariamente ſe faz para ſer applicado ſobre os cauterios, prepara-ſe do modo ſeguinte o que ſervirá de modelo para todos quantos quizermos preparar. Toma-ſe dos emplaſtros de diapalma, e de diachylum ſimples ā libr. j. emplaſto de ceruza queimado onc. viij. lirio de Florença em pó fino onc. jß. Derretem-ſe todos os tres emplaſtos juntos, e ſe lhe emcorpora o lirio de Florença. Eſtando tu-

do

do isto liquido, mergulha-se dentro hum pedaço de pano, o qual levemente se agita com huma espatula, para que fique mais bem emprenhado: levanta-se então por dois cantos, suspendendo-se perpendicularmente sobre o vazo. Outra pessoa tem entre as mãos duas regoas de páo pelas duas pontas formando huma abertura entre ellas, pela qual se faz passar o pano emprenhado do emplastro, para fazer escorrer o superfluo, e estender mais uniformemente o mesmo emplasto sobre o pano. O que feito conserva-se o pano hum pouco no ar, para que se faça mais firme, e que o emplasto coalhe. Despois disto põem-se sobre huma pedra bem liza, e com hum rolo de páo se esfrega até ficar bem lizo; volta-se, e aliza-se o outro lado da mesma maneira. Os que falárão da manipulação deste sparadrap, recomendão metter dentro de agua o pano ao sahir do emplasto derretido; porém he de notar, que a agua humedece o pano, a pezar de estar emprenhado do emplasto, e por isso fica mais custozo de se manear despois, e nunca adquire a firmeza, que

se

ſe deſeja. Além diſſo nunca deſte modo fica o emplaſto uniformente eſendido pelo pano, e como não deve haver que huma leve mão, ou tona, vem a ſer difficultozo o eſtende-lo nos lugares, em que ſe achar hum pouco mais eſpeſſo. Remedea-ſe porém eſte inconveniente fazendo paſſar o pano por entre as duas regoas, que ſe conſervão apertadas de maneira, que não paſſe ſenão o pano com a tona de emplaſto, que quizermos que fique. Por meio deſta manipulação, fica o pano igualmente coberto, e ſó lhe falta o polir-ſe; o que fica mais facil. Se quizermos ſómente untar hum lado do pano, eſtende-ſe eſte ſobre huma meza, e com huma faca flexivel, como a dos Pintores para eſtenderem as ſuas côres, toma-ſe o emplaſto derretido, e levemente ſe derrama ſobre o pano, e continuando a deita-lo ſempre ao lado do lugar, que já o tem, e aſſim ſe continua até que toda a face do pano eſteja coberta, aliza-ſe então, como diſſemos; e por eſte meio chega-ſe a cubrir o pano igualmente; porém he verda-

dade, que he muito mais dificultozo cobrir accadamente hum ſó lado do pano, do que ambos. O modo de nos ſervirmos deſtes panos he cortando-os em pequenos pedaços quadrados, e applicando-os ſobre os cauterios para entreter a ſupuração.

§. DXLIV. As *velinhas* são pequenas tiras de pano, ou tambem fios de algodão, ou linhas untadas, e perfeitamente cobertas de emplaſto. Ellas são hum pouco mais groſſas por huma, do que por outra ponta, e enroladas em fórma de cilindros pequenos algum tanto conicos, de oito a dez polegadas de comprimento, e quazi da groſſura do canudo de hum cachimbo; algumas vezes menos groſſas. Servem de ſe introduzir no canal da uretra para curar as chagas, e carnozidades. Muito ordinariamente ſe intende por *velinhas* hum remedio particular, como ſe eſta eſpepecie de medicamento deve-ſe ſer ſempre composto com as meſmas ſubſtancias; mas como as chagas da uretra, são como as externas, ſobre as quaes applicão-ſe remedios relativos ao ſeu eſtado actual, aſſim pódem-ſe compôr

velinhas com tantas eſpecies de emplaſtos, e ingredientes, quantas julgarem os Medicos neceſſarias. O que as receita deve accomodar as ſuas compozições ás indicações, que quizer ſatisfazer, e o Boticario que as prepara, deve dar-lhes a fórma, e conſiſtencia conveniente.

§. DXLV. Eſtas velas devem ſer muito flexiveis, ſem ſer molles, nem frageis, e devem ſer formadas de maneira, que a materia emplaſtica nem ſe poſſa derreter, nem ſeparar do pano, ou fios, que tem por dentro; finalmente não ſe deve a vela desfigurar em todo o tempo, que ficar no interior da uretra. Para ſe fazerem pois eſtas velinhas, tomão-ſe alguns fios de algodão, de oito polegadas de comprimento, e em huma das extremidades ſe aparão os fios dezigualmente, por gradação, e como por degráos, ata-ſe a outra extremidade mais groſſa com huma linha, e todo eſte pavio ſe mergulha dentro do emplaſto proprio, quando eſtiver derretido. Eſtando bem embebido, tira-ſe do emplaſto, e ſe ſuſpende ao ar, para que esfrie. Do meſ-

mo

mo modo ſe preparão os mais, que quizermos. Tomão-ſe deſpois eſtes pavios frios, e poem-ſe ſobre huma meza de marmore bem lizo, untada com huma bem pequena quantidade de oleo; enrolão-ſe com a palma da mão, ou o que he melhor, com huma taboa bem liza ſimilhante áquella, de que ſervem os cerieiros para enrolar as ſuas velas. Continuão-ſe aſſim a enrolar os pavios até que fiquem bem lizos, e que tenhão tomado a figura de pequenas velas. Cortão-ſe as duas extremidades, que não ſe achão com fio, por ſe ter eſtendido o emplaſto, e guardão-ſe as velinhas em caixas para ſe livrarem do pó.

§. DXLVI. Os corpos que ſuſtentão os emplaſtos nada contribuem para a efficacia das velas; onde he indifferente o ſervirmos-nos de algodão, linhas; ou tiras de pano; porém com o algodão ellas ſe preparão muito melhor, e mais facilmente do que com as mais. Se as quizermos porém fazer com tiras de pano, he precizo corta-lo em linguetas do meſmo comprimento que os pavios antecedentes, fazendo-as mais

estreitas de huma parte do que da outra. Mergulhão-se igualmente no emplasto liquido, dobrão-se amontuadamente sem se enrolarem em canal, e acabão-se de se enrolar como os pavios. Se estas tiras se enrolão como cilindros, as velas na verdade ficão mais bem feitas, porém tendo-se demorado por algum tempo no canal da uretra, quando se vão a tirar, desenrolão-se, e cauzão muitas dores. Por isso he melhor dobra-las do modo, que disse.

APENDICE

Dos Remedios magistraes.

§. DXLVII. JÁ no principio da quarta parte da Farmacia, dei a definição dos medicamentos magistraes, e disse, que a differença que havia entre elles, e os officionaes era, que os magistraes se fazião para durar muito pouco tempo; donde vem, que se pela sua constituição, qualquer medicamento magistral póde durar muito mais tempo, do que acabamos de dizer, por isso mesmo fica, ou póde ser

offi-

officinal. Deste modo he que se introduzirão na Farmacia a maior parte das receitas, que se achão nas Farmacopeas. Hum Medico excogita hum remedio nesta, ou naquella fórma, e observa que com elle se acha bem. Encarrega então ao Boticario, que lho prepare com hum, ou outro nome muitas vezes extravagante, e caprichozo. Este remedio adquire fama, e desde logo se adopta para a Medicina fazendo-se officinal. Verdadeiramente o objecto dos remedios magistraes he de grande importancia na Farmacia; porque pede maior experiencia, e capacidade para a sua preparação, do que para a dos remedios officinaes. Para a preparação destes há todo o tempo de nos instruirmos, de consultarmos os livros, e de aprendermos qual he a sua melhor manipulação: não he porém assim com os magistraes, cuja preparação se deve fazer com toda a prontidão possivel, de sorte que o Boticario apenas tem hum unico instante, para que se determine na escolha da manipulação, com a qual deve preparar o medicamento; e ha huma infinidade de cazos

(o

(o que ſuccede as mais das vezes) em que a manipulação contraria muda a natureza do remedio, o qual então vem a não ſatisfazer ás indicações, a que ſe deſtinava, e por eſte modo deſtroeſe o fundamento da obſervação medica, ſem ainda fallar no prejuizo talvez irreparavel, que deſta mudança ſe póde ſeguir ao mizeravel enfermo. Donde ſe vê, quam deſtro, e judiciozo deva ſer o Boticario para a preparação deſtes remedios. Eu não poſſo proporlhe melhores meios para fugir deſtes perniciozos erros, e encher o ſeu officio. com aquelle ſocego de conſciencia, e aquella intelligencia, qne caracterizão huma alma humana, e hum juizo inſtruido, e illuminado, do que a continua applicação a tudo quanto póde completar hum verdadeiro artiſta neſte genero, As Sciencias natures todas, e em particular a chimica, e materia medica são a baze deſta ſua arte. Tanto maiores forem os progreſſos, que elle tiver feito neſtas duas Sciencias, quanto menos erros evitará na preparação dos medicamentos. Que ſe a eſta applicação ajuntar a lição d'alguns bons livros de

Far-

Farmacia, como a de Baumé, e ainda mesmo a deste pequeno Compendio reflectindo cuidadozissimamente em todas as preparações, e compozições, que se costumão fazer, e tendo sempre diante dos olhos as razões dellas, e as differentes cautelas para os differentes córpos, que se preparão, ou misturão, estou certo, que conhecerá o modo das preparações magistraes nem vacilará muito na manipulação, que deve seguir para lhes conservar inteira a virtude, que o medico dezeja: Isto he tanto mais necessario, porque todas estas preparações, compozições, como já disse, pódem ser ordenadas magistralmente; donde todas aquellas leis se devem saber para nas occaziões se observarem perfeitamente. Além disso em muitos dos lugares desta mesma obra já eu tive occazião de fallar d'algumas daquellas preparações, e compozições, que propriamente se chamão magistraes, porque se não pódem conservar: taes são as infuzões, cozimentos, caldos, e outros desta classe, para a intelligencia de todos os quaes he precizo recorrer aos lugares, em que se achão. Assim que ago-

agora só tratarei d'alguns, que ainda faltão, ou para dar a sua manipulação, e modo de os compôr, ou para dar a sua explicação, visto que a manipulação nada tem de particular, despois de sabido o que já temos dito no decurso deste compendio.

§. I.

§. DXLVIII. Quando fallei do xarope d'orxata, dei o modo, como se preparavão as *emulções*, as quaes não são outra coiza, que remedios internos liquidos de côr, e consistencia similhantes ao leite, por cauza do oleo, que se acha suspendido entre a agua por meio da mucilagem. Preparão-se com as sementes emulsivas, e os seus vehiculos são a agua pura, ou aguas destilladas, ou infuzões das plantas, ou ainda alguns cozimentos; o que depende das indicações. Ordinariamente meia onça até quatro de sementes são para huma pinta de liquido, mais, ou menos conforme a maior, ou menor quantidade que quizermos da substancia oleoza. São simpleces, ou compos-

postas; e se adoção ou com assucar, ou com xarope apropriado; de meia até duas onças para o assucar, e até tres para o xarope. Algumas vezes se lhe ajuntão pôs, ou algum sal: mas devemos evitar os acidos, on vegetaes, ou mineraes, porque coagulão a parte branca, como succede com o leite, ao qual he bem analoga a emulção. Os liquidos espirituozos produzem quazi o mesmo effeito.

§. II.

§. DXLIX. OS *Lambedores* chamados em latim Lohochs, ou Loochs, e tambem Eclegma, e Linctus são huma compozição unctuoza, destinada para se sorver de tempo em tempo, ou engolir lentamente para as doenças das fauces, do estomago, e como alguns querem para as do peito. Deve ser de consistencia media entre o xarope, e o electuario, isto he, menos liquida, que o primeiro, porém mais espessa que o segundo Estas preparações em geral são compostas d'oleos pingues, misturados com xaro-

ro-

ropes, e outras ſubſtancias ſimilhantes, das quaes humas ſervem de excipientes, e outras de excipiendos. Os excipientes são ou os meſmos oleos, e xaropes, ou a agua, ou alguma leve infuzão de remedio apropriado, ou tambem alguma agua deſtillada. Os excipiendos, ou os que fazem a baze deſtes medicamentos são o oleo d'amendoas doces, o eſpermacete, os meis, os xaropes, algumas vezes a terebintina, o aſſucar &c. Ordinariamente ſervimos-nos das mucilagens de goma arabica; de tragacanta &c, ou da gema d'ovo, para melhor attenuar, e unir com a agua as ſubſtancias oleozas e reſinozas. Para os fazermos, devemos em primeiro lugar miſturar o xarope com hum pouco d'aſſucar, e deſpois bate-lo vivamente em hum almofariz como o oleo: por eſte meio facilmente ſe encorporão eſtas ſubſtancia, principalmente ſe o xarope foi feito com algum acido. Duas onças de xarope, huma oitava d'aſſucar, e huma onça d'oleo pingue formão hum lambedor de conſiſtencia conveniente, o qual póde-ſe fazer mais eſpeſſo, ſe quizermos, ajuntando-lhe maior quantidade

d'

d'oleo, e mais liquido; augmentando-lhe a dose do xarope. Todas as substancias oleozas, como já disse, pódem reduzir-se a esta fórma, e em lugar do assucar, pódem servir tambem alguns pôs mais activos, adoçantes, ou pectoraes; porém he de de notar, que sendo já os lambedores simplices desagradaveis á vista, e ao gosto, o ficão muito mais com estes córpos. Para exemplo façamos o *lambedor de gema d'ovo.* Toma-se pois huma gema de ovo fresco, oleo de amendoas doces unc. ij. de malvaisco composto unc. j. agua unc. iv. agua de flores de laranjas dr. ij. Unem-se no mesmo vazo a agua, e o xarope; mas o oleo se poem em outro á parte. A gema de ovo desfaz-se em hum almofariz de marmore com pilão de páo, ajuntando-lhe huma colher pequena da agua misturada com o xarope. Estando esta mistura bem diluida, deita-se-lhe o oleo pouco a pouco e se encorpora Com a gema de ovo agita-se o pilaõ ate que todo oleo tenha entrado para a mistura que naõ appareça nenhum pequeno globulo dela e que tudo esteja bem unido, espesso, e vulomozo, qualidades to-

todas, que ſe requerem nos lambedores bem feitos. Neſte eſtado ſe lhe deita para a diluição o reſto da agua miſturada com o xarope, e por fim ajunta-ſe-lhe a agua da flor de laranjas. Mete-ſe o lambedor dentro de huma pequena garrafa, ou fiala.

§. DL. Finalmente a conſiſtencia da baze he a que deve dirigir a proporção dos mais ingredientes para dahi rezultar a conſiſtencia do Looch. Em geral para os ingredientes ſeccos requerem-ſe oito partes do xarope, ou oleos, &c., e para os ingredientes molles, como são conſervas, electuarios, polpas, &c., quatro partes baſtão. Os que forem mais craſſos, reduzem-ſe a conſiſtencia com q. b. de xarope, ou agua deſtillada; e os que forem mais liquidos com q. b. de aſſucar, pó de alcaſſuz, &c.

§. III.

§. DLI. A*S bebidas em latim potiones* são termos geraes para ſignificar hum medicamento liquido deſtinado a ſe tomar pela boca;

dão-

dão-ſe na doſe de duas onças até oito, e são compoſtas de differentes coizas, ſegundo as indicações; donde vem, que as fazem, ou alterantes, ou purgantes.

§. IV.

§. DLII. O *Julapio*, a que chamão tambem *claretum* he huma bebida, ou medicamento interno liquido, quazi diafano, agradavel tanto pela ſua côr, como pelo ſeu cheiro, e ſabor, e preparado pela ſimples miſtura, com o fim de recrear, moderar a ſede, dulcificar, ou tranquilizar; daqui vem que o mandão tambem tomar antes de dormir. Fazem-ſe julapios, ou julepos mucilaginozos, e mulcivos, acidulos, &c., ſegundo as indicações. Os excipientes são todos os liquidos. que ou não tem ſabor, nem cheiro, nem côr alguma, ou os tem ſuaves, e agradaveis. Taes são a agua ſimples, e deſtillada pura, huma infuzão, ou decocção ſem ſer carregadas; agradaveis e de prompta preparação, o ſoro do leite tenue, acidulo, e bem claro, ſem ſer turvo, e outros aſſim. Os excipiendos

dos são tudo aquillo, que se dissolve perfeitamente nos excipientes, e que lhe communica suavidade, e virtude, como são as aguas destilladas aromaticas, o vinho acidulo, que se pódem tambem considerar como excipientes secundarios; os succos dos frutos frescos, ou doces, ou ácidos, ou ácido-doces; as tincturas aquozas, e espirituozas suaves; os espiritos agradaveis, como a agua de melissa, e outros; os xaropes officinaes agradaveis, vermelhos, ou sem còr, ou que se fazem encarnados com os ácidos; o assucar, ou simples, ou formado em tabellas, e eleosacharos agradaveis. Os saes, se exceptuarmos apenas o nitro, não entrão nos julapios, assim como tambem nenhum pó, menos unicamente os absorbentes. A' indicação, a que queremos satisfazer, he á que deve dirigir o Medico na compozição dos julapios, e na escolha dos seus ingredientes.

§.

§. V.

§. DLIII. A *Miſtura* he hum medicamento interno liquido, o qual ſe prepara com a ſimples miſtura dos varios ingredientes, que a compoem. Em geral ha quatro eſpecies dellas, que são a diffuziſſima, a diffuza, a ſemiconcentrada, e a concentrada. A diffuziſſima he propriamente o julepo, de que agora acabamos de tratar. Na compozição da diffuza, que he a que propriamente ſe chama miſtura, entrão ſubſtancias mais activas do que nos julapios, ou ſejão medicamentos ſoluveis na agua, como os extractos, ſaes, &c., ou ſejão inſoluveis nella, como são os pós reſinozos, mineraes, &c. Na miſtura attende-ſe mais ás indicações, a que queremos ſatisfazer, do que as qualidades, que pódem fazer o medicamento agradavel. Coſtuma-ſe tomar a colheres por varias vezes. A ſemiconcentrada, que he a diffuza, ou menos diluida, ou mais efficaz com o meſmo volume tem os ſeus ingredientes mais activos, e por iſſo

ſe

ſe dá na doſe de meia colher. Finalmente a concentrada ſe ſubdivide ainda em ſalina, e eſpirituoza. A ſalina, de que he autor Cranz, he a muria de qualquer ſal, vario conforme a varia indicação, a qual muria ſe toma em gotas; pódem-ſe-lhe ſervir de materia acceſſoria os liquidos mineraes dulcificados, as aguas deſtilladas mais activas, os extractos amargos, &c. A eſpirituoza não he outra coiza, que huma compozição de tincturas eſpirituozas, aguas eſpirituozas compoſtas, oleos eſſenciaes, &c., n'uma palavra de tudo aquillo, cuja virtude fôr efficaz, e de grande actividade em menor volume. Dão-lhe o nome de gotas, porque aſſim ſe tomão por cauza da ſua nimia concentração. Eſtas gotas são de grande comodo para os doentes, porque as pódem conduzir, comſigo, e toma-las em qualquer parte onde ſe acharem. A doſe he de 15. até 50., e ainda até 100. gotas em algum vehiculo.

§.

§. VI.

§. DLIV. AS *ptizanas*, *ou tizainas* na opinião dos antigos não erão outra coiza, que cozimentos tenues dos cereaes; hoje porém já eſtendemos eſta palavra para denotar infuzões, ou cozimentos tenues de plantas, folhas, raizes, &c., feitos n'agua, e que devem ſervir ao doente como bebida ordinaria. Toda a arte em as fazer conſiſte em que nao fiquem carregadas de ſubſtancias extractivas, para que não ſejão deſagradaveis, e nem deſgoſtem ao doente.

§. VII.

§. DLV. AS *apozemas* são verdadeiras tizainas, das quaes unicamente differem em ſerem pelo ordinario mais ſaturadas das partes extractivas, e que levão alguns ſaes proprios ao eſtado do doente: fazem-ſe mais, ou menos purgantes. As apozemas por conſequencia são mais deſgoſtozas, do que as tizainas, e tomão-ſe

 por

por copos de duas em duas horas, ou de quatro em quatro , ou de ſeis em ſeis, ſegundo a intenção do Medico.

§. VIII.

§. DLVI. DOs *caldos* já tratei tanto entre as preparações, como entre as compozições dos medicamentos ; pelo que ſó digo, que ſe devem côar deſpois de frios pela razão de ſe ſeparar aſſim mais comodamente da gordura , que fica coalhada ſobre o pano. A doſe ordinaria he de quatro onças até huma livra civil.

§. IX.

§. DLVII. O *Linimento* he hum medicamento pingue , e oleozo de conſiſtencia media entre a dos oleos pingues , e a da banha de porco preparada, e que ſe apropinqua bem a dos balſamos naturaes. As melhores proporções que ſe pódem dar para modelo deſta conſiſtencia, são huma onça de azeite, com huma, duas, ou ainda tres oitavas de banha de porco.

co. Neſta compozição pouco, ou nada deve entrar de cera, por cauza da conſiſtencia firme, que dá ao oleo. Se neſtes remedios entrarem pós, neſſe cazo augmenta-ſe a doſe do oleo. Algumas vezes ajuntão-ſe aos linimentos para os fazer mais activos, liquidos eſpirituozos, como o eſpirito de vinhõ alcanforado, a agua vulneraria, agua de meliſſa compoſta, eſpirito de ſal amoniaco, oleos eſſenciaes, &c. Se entre os ſeus ingredientes ouverem pós, ou ſubſtancias extractivas gommozas, ou outras, que não ſejão analogas aos corpos pingues, que são os excipientes dos linimentos, devemos ajunta-las em muito pouca quantidade, principalmente quando eſtes medicamentos ſe applicão para moderar as dores occazionadas por tumores, e inflammações, porque eſtes corpos ſeccando com o calor natural do corpo humano, reduzem-ſe em grumos mais, ou menos duros, os quaes, por pouco, que ſe mova o enfermo, com a fricão lhe cauzão não pequena dor.

§. X.

§. DLVIII. DA-se o nome de *Epithemas* aos medicamentos, que se applicão externamente a qualquer parte do corpo, ou quentes, ou frios: donde se vê que ha tantas especies de Epithemas, quantas são as especies de medicamentos, que se pódem applicar externamente. Os linimentos, unguentos, cerotos, &c, são epithemas. Fazem-se tambem seccos, compostos de plantas aromaticas seccas, e cortadas, as quaes se metem dentro de hum saquinho para assim se applicarem.

§. XI.

§. DLIX. AS *fomentações* são especies de epithemas, e são tambem, ou liquidas, ou seccas, ou vaporozas. As liquidas se fazem com cozimento de plantas, ou na agua, ou no vinho. As que se preparão na agua, são feitas com as plantas emollientes, e servem para relaxar, e amollecer as partes, sobre que se applicão. As que

se

ſe fazem com vinho são corroborantes, e por iſſo fazem-ſe com plantas adſtringentes, e aromaticas. Ambas ſe applicão do meſmo modo. Esfrega-ſe a parte doente com pano já uzado, e molhado no cozimento quente, e por ſima ſe lhe pőe, ou huma eſponja, ou o meſmo pano, ou outro igualmente molhado. Algumas vezes enche-ſe de leite quente huma bexiga de porco, e ſe applica ſobre o ventre para amollecer algumas durezas. Entrão nas fomentações o ſoro de leite, aguas deſtilladas, nas quaes ſe infundirão, ou cozerão algumas plantas, e ſe lhe ajuntão aguas eſpirituozas, tincturas, &c. conforme a exigencia dos cazos. He porém de advertir, que raras vezes nellas devem entrar corpos pingues, porque ſendo a intenção mais ordinaria na applicação das fomentações, o abrir os póros da pelle, e facilitar a tranſpiração, os oleos, e gorduras produzem o effeito contrario. As fomentações ſeccas fazem-ſe com differentes corpos, que ſe friſgem no oleo, ou gordura, como o farelo, aveia quebrada, &c. Embrulhão-ſe eſtas ſubſtancias ſeparadas do reſto

ſe

do ſeu menſtruo em pano, e aſſim ſe applicão á parte doente. Aqui pertencem tambem os ſaccos de farinha, hervas, flores, e ſementes, que ſe applicão quentes; as cucuphas, os frangos, e pombos abertos pelo meio, e applicados inda quentes á cabeça, ou pes. A fomentação vaporoza he quando o vapor, ou a fumaça de algum cozimento ſe dirige á parte. Os defumadoiros das eſpecies, que ſe deitão ſobre carvões acezos, são deſta claſſe.

§. XII.

§. DLX. AS *emborcações* na opinião da maior parte dos AA. são aquelles medicamentos liquidos, que ſe applicão externamente fazendo-os cahir de alto naquella parte, em que as applicamos, ou ſe componhão de ſubſtâncias oleozas, ou aquozas. Os Francezes porem chamão emborcação á fomentação, que eſpecialmente ſe faz com oleos, gorduras, vinagres, e liquidos eſpirituozos, e a operação, pela qual ſe faz cahir o liquido de huma certa altura, ou gota a go-

gota, ou em fio, chamão *Douche.*

§. XIII.

§. DLXI. A *Cataplaſma* he hum medicamento externo molle, e de conſiſtencia quaſi ſimilhante á das papas. Na ſua compozição pódem entrar polpas de plantas, de raizes, e de frutos, extractos, pós, farinhas, oleos, unguentos, emplaſtos, oleos eſſenciaes, tincturas, aguas eſpirituozas ſimpleces, e compoſtas, &c. Ha cataplaſmas cruas, e ha cozidas. As cruas fazem-ſe com plantas freſcas pizadas, e feitas em polpa. As cozidas preparão-ſe pela decocção, para que ſe amolleção as ſubſtancias, que entrão na ſua compozição, e deſſe modo tambem ſe poſsão combinar, e miſturar melhor. Os vehiculos dellas são a agua, o vinho, o leite, as aguas deſtilladas, &c. As cataplaſmas mais ordinarias são feitas com as hervas emollientes, e as quatro farinhas rezolventes. O methodo, com que ſe preparão he muito defeituozo; porque ordinariamente fervem em muita agua as plantas emollientes,

até

Metem-ſe unidas em hum tachinho, e ſe desfazem em quazi 24. onças de agua com hum pilão de páo: põe-ſe o vazo ſobre o lume, e aquece-ſe movendo tudo ſem ceſſar com huma eſpatula para que ſe cozão, e abrandem os ingredientes. Deita-ſe-lhes então a polpa da cebola de lirio onc. ij. Camomila, e meliloto polvorizadas ã dr. ij. unguento de althea onc. j. Tudo iſto ſe move até que a miſtura fique exacta, a qual em huma panela ſe remete ao enfermo para o uzo. Quando nas cataplaſmas entrarem emplaſtos, ſem que nellas hajão preparações pingues liquidas, he precizo antes diſſolve-los em hum pouco de oleo, porque ſem iſſo, esfriando, coalhão-ſe, e ſe fazem em grumos. Muito frequentemente ſe coſtumão fazer cataplasmas com o miolo de pão, e leite, a que ſe ajunta algum açafrão em pó. Toma-ſe para iſſo a quantidade, que nos parecer do miolo de páo, que ſe eſmigalhou entre as mãos. Desfaz-ſe eſte com ſufficiente quantidade de leite, e a miſtura coze-ſe até que tudo ſe tenha feito em papa, e no fim ſe lhe ajunta o açafrão

na doze conveniente, de huma até tres oitavas; que he o que basta.

§. XIV.

§. DLXII. OS *collyrios* são todos aquelles remedios, que servem para as doenças dos olhos, aplicados sobre elles são liquidos, ou seccos. Os seccos constão de corpos summamente polvorizados, e que se soprão nos olhos por meio d' huma pena, como he o assucar, o vitriolo branco, o sal amoniaco &c. Os liquidos são compostos de varias aguas, ou simplices, ou tendo em si dissolvidos outros corpos, que se julgam efficazes para o fim que nos propomos, de varios oleos, unguentos &c.

§. XV.

§. DLXIII. OS *Errhinos* são medicamentos, que se introduzem no nariz com a intenção de excitar o espirro, ou evacuação do muco, ou ambos os effeitos ao mesmo tempo. Tem differentes formas, e differen-

até que eſtejão muito cozidas, e que ſe poſsão reduzir a polpa; côão o cozimento por hum pano: as plantas pizão-ſe em almofariz de marmore até que fiquem como em maſſa, e deſta então ſe tira a polpa por hum ſetacco: deſpois a eſta polpa unem as quatro farinhas com hum pouco do cozimento, ſe for neceſſario, e tudo ſe coze até que ſe tenha bem encorporado a farinha. Neſte eſtado então he que ſe lhe ajuntão os oleos, unguentos, &c., ſe entrão tambem eſtes ingredientes nas cataplaſmas. Porém he de notar 1.º que eſte methodo de as preparar dura muito; porque he precizo hum tempo conſideravel tanto para cozer as plantas, como para tirar a polpa dellas, 2.º fica ordinariamente huma grande quantidade de cozimento das plantas, o qual contém todos os ſeus principios mucilaginozos, que são os mais efficazes deſte remedio, e que não entrão na cataplaſma. He verdade, que ſe poderia reduzir eſta decocção a extracto, e ajunta-lo á cataplaſma deſpois de cozida, porém iſto não ſe faz por conta do muito tempo, que requer. Se nas ca-

ta-

taplaſmas entrão plantas cheirozas, como he o meliloto, a camomila, &c., nem por iſſo deixão de as tratar com a meſma negligencia; porque as fervem do meſmo modo; do que neceſſariamente rezulta perder-ſe tudo quanto he volatil, em huma tão longa ebullição. Para remediar a eſtes inconvenientes ſeria bom abraçar o conſelho de Baumé, que he de preparar as cataplaſmas com plantas ſeccas, e reduzi-las a pó fino; as quaes preparadas antecedentemente ſe guardão em garrafas bem tapadas. Quando quizermos pois formar huma cataplaſma, unem-ſe os pôs na quantidade que quizermos com ſufficiente porção de agua, para que fique em maſſa; aquece-ſe eſta miſtura com o fim de ſe embeberem bem os pós, e de amollecerem, e no fim então he que ſe lhe deitão os pós das plantas aromaticas. Por eſte modo conſervão-ſe na cataplaſma todas as propriedades das plantas juntamente com as ſuas partes mucilaginozas. Eis-aqui hum exemplo de huma feita por eſte methodo. Tomão-ſe hervas emollientes polvorizadas, e as quatro farinhas rezolventes ã onc. ij.

Me-

rentes consistencias; porque ou são liquidos, ou molles, ou solidos. Os liquidos são alguns succos, algumas aguas destilladas, ou infuzões, e cozimentos de plantas, e raizes apropriadas &c., feitas em agua, ou vinho; ajunta-se-lhe algum pó similhante para as fazer mais activas. Estes errhinos sorvem-se, ou molha-se nelles o algodão, o qual assim se introduz. Os molles fazem-se de pós acres reduzidos por meio de mel ou oleo a forma de unguento, ou linimento, ou de emplasto com a addição da cera; a estes dão a figura piramidal pelo maior commodo da introdução. Finalmente os solidos se dão em forma de pó tenuissimo, ou em fumaças ou em mechas feitas ou com os mesmos pós, e algum conglutinante, ou com algum corpo solido.

§. XVI.

§. DLXIV. OS *mastigatorios* são os remedios proprios para os excitar a salivação mastigando-se, ou seja só pela acção dos musculos, que se põe em movimentos na

mas-

maſtigação d' algum corpo inſoluvel na ſaliva, como a cera &c., ou ſeja pela irritação, que as ſubſtancias acres caužão ao meſmo tempo nos vazos, e glandulas ſalivaes.

§. XVII.

§. DLXV. OS *gargarejos* são medicamentos liquidos adaptados para as doenças da boca, e garganta, com os quaes *gargarejamos* ſem os engulirmos; donde ſe vé, que todos os liquidos ou naturaes, ou artificiaes, podem ſervir para *gargarejos*, com tanto que ſejão proprios ao fim que queremos. Deve porém haver cautella, em que nelles não entrem coizas venenozas, ou perigozas, porque a algumas peſſoas he quazi impoſſivel deixar d'engulir alguma porção, quando *gargarejão*.

§. XVIII.

§. DLXVI. AS *injeções* são medicamentos liquidos, feitos para ſe injetarem por meio de huma ſiringa em qualquer cavidade do corpo

po ou natural, ou morboza, como são os ouvidos, o naris, as partes naturaes, o inteſtino recto, as chagas &c. O volume das injecções varia, ſegundo a extenção das cavidades, qualidades, ou actividade dos medicamentos, e a indicação que ſe deve encher. Ordinariamente para as partes naturaes são de huma até quatro onças, as que ſe introduzem pelo inteſtino recto, tem o nome particular de minhas, ou ajudas, e coſtumão ſer do pezo de huma libra; porque ſe ſe dão em volume mais conſideravel, incomodão ao doente, o qual muitas vezes ve-ſe obrigado a lança-las imediatamente antes que tenhão produzido o ſeu effeito, ha cazos porém, em que ſe devem deitar em menor volume, particularmente ſe o fim for de o nutrir.

§. XIX.

§. DLXVII. OS *ſupozitorios* são medicamentos externos de huma conſiſtencia quazi ſimilhante ha dos emplaſtos, e de figura conica; e do tamanho, e groſſura quazi de hum de-

dedo, feitos para introduzir no orificio do inteſtino recto com varias indicações, ou de laxar, ou de corroborar, ou de eſtimular, e provocar a evacuação do ventre, ou de produzir o effeito dos anodinos &c., porém os purgantes são de huũ uzo muito mais frequente. Ha ſimplices, e compoſtos, aquelles formão-ſe de huma ſó materia, como he o ſabão de Veneza, ſebo de velas, queijo, toicinho, mel eſpeſſo, manteiga fria, e dura, rais de elthea de aſelgas, talo de cove, ameixa, pedra ume, ſaquinho com ſal &c. Eſtes porém tem por baze o ſebo, a gordura, o meſmo ſabão de veneza, a cera branca ou amarella, a gema de ovo, mucilagens &c:, aos quaes ſe ajuntão pós purgantes, como o aloes, as coloquintidas, ſcamonea, ſenne, jalapa, agarico, e ainda varios ſaes &c A eſcolha deſtas ſubſtancias tanto para os ſimplices, como compoſtos depende da intenção, com que o Medico os manda applicar. Algumas vezes fazem-ſe os ſupozitorios ſó com manteiga dentro de hum almofaris de marmore, aquecido pela agua quente; piza-ſe com o pilão que

que ſe tiver tambem aquecido até que eſteja reduzida a hum maſſa ſolida, que ſe poſſa manear: neſte eſtado ſobre huma folha de papel rola-ſe aquella maſſa em hum rolo de grandeza, e groſura que convier, fazendo o mais fino de hum lado, deſpois do que corta-ſe o ſupozitorio, o qual feito deve ter a figura conica. Tambem fazem eſtes ſupozitorios deitando a manteiga derretida em pequenos cartuxos de papel da grandeza neceſſaria; o que he mais comodo, e os ſupozitorios ficão mais bem feitos. Finalmente algumas peſſoas os preparão deitando a manteiga derretida em fórmas de folhas de Flandres; e deixando-a coalhar; o que he muito bom: porém ſe vê, que he precizo para iſſo ter formas de comprimentos, e lugares differentes.

§. XX.

§. DLXVIII. OS *Peſſarios* são medicamentos ſolidos do comprimento e largura de hum dedo ſimilhantes aos ſupozitorios, feitos para ſe introduzirem nas partes natu-

raes

raes femininas, muitas vezes não são, que hum pedaço de páo leve, ou cortiça coberto externamente com algum linimento, ou emplasto apropriado. Outras vezes he hum pequeno sacco de tafetá comprido, e estreito, cheio de pós convenientes, os quaes não possão inchar muito com a humidade que atrahirem daquelles lugares. Os Pessarios devem ser summamente lizos, para que quandos ou se tirão, ou introduzem, não offendão, nem firão as partes por onde passão. Prendem-se a huma fita para se poderem tirar, quando for necessario. As indicações são varias, huma da mais frequentes he prevenir, e remediar o prolapso.

INDICE

Do que ſe contém neſte Livro.

CAP.

FIM.